

Mon jambalaya aux crevettes et jambon

Lorsque je fais cette recette originaire de Louisiane, je pense toujours à toi. Elle te ressemble. Elle est fraîche, piquante comme il faut, colorée, remplie de soleil. Légère et insouciant. Surprenante et originale. Comme toi.

Son parfum embaume la maison et redonne à ses occupants un joli coup de fouet. Il nous rend heureux. Comme toi.

Il y a tant de couleurs dans ce plat, tant de textures, tant d'épices et d'arômes. Sur le feu, quand il mijote, il me donne envie de danser et de chanter. J'ai envie de le toucher et de l'embrasser. De lui dire à quel point il me fait du bien dans mes jours sombres. Comme toi.

Tu viens de fêter tes 9 ans. Je pourrais dire que tu es ma petite princesse. Mais tu es bien plus que ça. Tu es ma meilleure recette. La plus savoureuse. La plus conviviale. Comme les bons petits plats que je prépare, tu es généreuse et tendre. Tu sais réunir les gens que tu aimes autour de toi et leur apporter du réconfort et de l'amour. Tu sais les faire rire. Et crois-moi, c'est si précieux.

Si tu as parfois la tête dure comme la pierre, ton cœur est aus-



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4-5 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 35 minutes

- mélange d'épices cajun: 1/2 c.à.c. de chaque: sel, oignon en poudre, ail en poudre, origan séché, basilic séché, paprika fort, 4 tours de moulin à poivre, 1 petite pincée de thym séché, 1 c.à.c. de paprika doux
- 300 g. de jambon fumé ou d'émincé de poulet
- 300 g. de queues de crevettes
- 200 g. de chorizo piquant ou doux selon les goûts
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron jaune
- 400 g. de riz long grain
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- une boîte de tomates concassées de 400 g
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 branches de céleri branche sans les feuilles
- une feuille de laurier
- de l'huile d'olive
- 1/2 bouquet de persil
- pour le service: 2 oignons nouveaux et une dizaine de tomates cerise

si doux qu'un fondant au chocolat. Et mon cœur de maman fond quand tu me regardes avec tes grands yeux bleus malicieux.

Lorsque je t'observe inventer des chorégraphies en chantant dans le salon pendant que je cuisine, j'ai toujours un sourire un coin des lèvres. Et je me dis que j'ai bien de la chance de t'avoir dans ma vie.

Parce que tu me donnes envie, chaque jour, de peler des carottes, créer un nouveau gâteau ou faire mijoter une viande. Et que tu épices ma vie de cuisinière en herbe. Tout simplement.

On dit que tu me ressembles. Moi je trouve que tu ne ressembles à personne. Tu es toi, juste toi. Et c'est parfait ainsi.

Alors oui, exactement, tu es ma meilleure recette. Celle qu'on garde précieusement. Qu'on aime faire et refaire. Qui remporte toujours un grand succès auprès de nos invités. Qui nous sauve lorsqu'on est en panne d'inspiration. Qu'on se transmet de mère en fille depuis des générations.

Reste donc telle que tu es, toujours. Comme un vrai jambalaya: vivante, pétillante, joyeuse et chaleureuse.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Mélangez toutes les épices dans un bol. Si vous n'aimez pas ce qui est relevé, diminuez les quantités de paprika fort et de poivre par deux.

2 Faites cuire le jambon fumé s'il n'est pas déjà cuit selon les instructions du paquet. Si vous avez choisi du poulet en émincé, saisissez-le 5 minutes dans une poêle dans de l'huile d'olive et réservez.

3 Hachez oignon et ail et mettez-les dans un bol. Lavez les branches de céleri et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez dans le bol et réservez. Retirez l'intérieur des poivrons et coupez-les

en petits carrés. Réservez. Pelez et coupez le chorizo en petits morceaux. Coupez le jambon en morceaux également. Portez 1 litre d'eau à ébullition avec le cube de bouillon.

4 Dans une grande poêle, faites chauffer un filet d'huile



d'olive. Sur feu moyen, faites revenir oignon, ail et céleri 2 minutes puis ajoutez les poivrons et laissez cuire encore 3 minutes. Ajoutez le mélange d'épices et la feuille de laurier. Mélangez bien. Ajoutez le chorizo et laissez cuire 5 minutes, toujours sur feu moyen, en mélangeant.

5 Ajoutez le riz et la boîte de tomates concassées. Mélangez puis ajoutez le litre de bouillon chaud. Portez à ébullition puis baissez sur feu moyen. Laissez cuire 20 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez un peu d'eau en fin de cuisson si le riz ne vous semble pas assez cuit.

Hachez le persil. Coupez les tomates cerise en deux. Ciselez les oignons nouveaux en rouelles (enlevez une partie des fanes).

6 Ajoutez les queues de crevettes 3 minutes avant la fin de la cuisson ainsi que le poulet ou les morceaux de jambon. Ajoutez le persil. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin. Servez et décorez avec des rouelles d'oignons nouveaux et quelques moitiés de tomates cerise.