

Jambalaya |

Recette pour 4 personnes



Description

Voilà un plat typique, intemporel de la Louisiane!

L'astuce du chef

Traditionnellement, le jambalaya se fait avec de l'andouille fumée. Elle peut être difficile à se procurer d'où son remplacement dans cette recette par un chorizo, par commodité mais toute saucisse fumée fera l'affaire.

Ingrédients

Jambalaya

- 150 Gr Oignon
- 200 Gr Poivron rouge
- 100 Gr Céleri
- 4 Gousse(s) Ail
- 400 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 200 Gr Chorizo espagnol
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 1 Tasse(s) Bière blonde
- 1 Cuil. à soupe Paprika fumé
- 1 Pincée(s) Poivre de cayenne
- 1 Cuil. à soupe Origan séché
- 2 Feuille(s) Laurier
- 250 Ml Riz blanc
- 1 Cuil. à soupe Farine
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola
- 2 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Taillez votre oignon, votre poivron et vos branches de céleri en brunoise.

Hachez vos gousses d'ail.

Taillez votre chorizo grossièrement en cubes.

Ciselez vos oignons verts.

Roux

ATTENTION!

- Faites bien attention à avoir fait tous vos taillages avant de commencer votre roux.
- Ayez aussi près de vous la bière et le bouillon de poulet.
- N'utilisez que de l'huile avec un haut point de fumée (canola, tournesol, pépins de raisin par exemple...)

1ère méthode

A feu moyen-vif, versez l'huile dans votre cocotte (allant au four) et versez votre farine en une seule fois. Mélangez avec un fouet pour bien homogénéiser et cuisez votre roux jusqu'à obtenir une belle coloration chocolat au lait. Il est important de mélanger constamment votre roux pour éviter qu'il brûle.

Cette méthode est à privilégier si vous n'êtes pas familier avec la cuisson d'un roux. Malheureusement, elle prend beaucoup de temps.

2ème méthode

A feu moyen-vif, versez votre huile dans une cocotte (allant au four) et attendez qu'une légère fumée s'en dégage. À ce moment là, versez votre farine en une seule fois. Mélangez jusqu'à homogénéisation avec un fouet, le roux va blondir rapidement, continuer de mélanger jusqu'à obtenir une couleur chocolat au lait.

Si cela va un peu vite pour vous, vous pouvez toujours enlever du feu votre cocotte pour descendre un peu en température. Il est surtout très important de toujours mélanger afin de ne pas brûler votre roux.

Cette méthode est beaucoup plus rapide mais nécessite beaucoup plus d'attention et de concentration.

Cuisson

Une fois votre roux arrivé à une belle couleur de chocolat au lait, versez l'oignon, le poivron et le céleri. Mélangez pour bien faire suer vos légumes (le roux étant très chaud cette opération est rapide). Ajoutez l'ail haché et les feuilles de laurier. Mélangez encore une petite minute puis déglacez avec une 1/2 tasse de bière. Mélangez en grattant le fond pour décoller les sucs de cuisson et versez votre bouillon tout doucement tout en mélangeant pour éviter la formation de grumeaux.

Amenez à frémissement et laissez cuire 15 minutes environ.

Pendant ce temps-là, cuisez vos hauts de cuisse de poulet (assaisonné de sel et de poivre) dans une poêle avec un peu d'huile à feu moyen-vif. On cherche ici à colorer la viande des deux côtés pour développer plus d'arôme.

Une fois bien doré, déglacez votre poêle avec l'autre demi tasse de bière, laissez bouillir 30 secondes

tout en grattant le fond de la poêle et ajoutez le tout à votre cocotte.

Ajoutez un peu de sel, beaucoup de poivre (une bonne dizaine de tour de moulin à poivre), le chorizo, le paprika fumé, le poivre de Cayenne, l'origan et le riz. Mélangez bien, couvrez et mettez au four pendant 30 minutes.

Finitions

Au bout de 30 minutes, sortez la cocotte du four, ajustez l'assaisonnement si nécessaire et servez dans des bols.

Garnissez avec vos oignons verts ciselés.

Bon appétit!