Jambalaya

Réunissez vos amis autour de cette délicieuse spécialité de la Nouvelle-Orléans, pour un repas plein de chaleur et d'entrain.

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

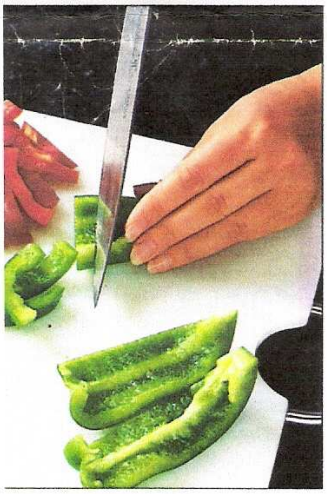
- 300 g de riz longs grains
- 400 g de jambon cuit, en un seul morceau
- 6 gambas
- 4 tomates
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron jaune

Pour la cuisson et l'assaisonnement
• 2 oignons • 2 gousses d'ail • 2 tablettes de concentré de volaille • 1 piment oiseau • 5 cl d'huile • sel, poivre

Pour l'accompagnement
• 1 petit ananas (800 g environ) • 75 g de noix de coco râpée • 4 cuillerées à soupe de farine • 1 œuf • 40 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile

Conseil

Vous pouvez remplacer le piment oiseau par du cayenne en poudre qui est beaucoup plus facile à doser pour un assaisonnement nuancé. Une pointe ou deux suffisent.

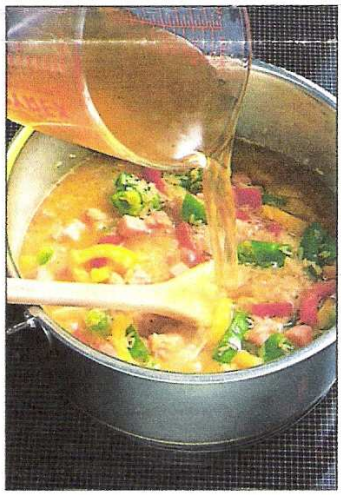


1re étape

■ Ouvrez les poivrons dans le sens de la longueur et après avoir éliminé pédoncule et graines, détaillez-les en lamelles.
■ Coupez le jambon en cubes. Pelez les oignons et les gousses d'ail. Hachez-les. Emincez le piment oiseau en anneaux. Rincez soigneusement les tomates. Coupez-les en quartiers.
■ A l'aide d'un grand couteau, dégagez l'ananas de son écorce. Découpez la chair en tranches et retirez le cœur dur. Rincez les gambas, puis égouttez-les.

2e étape

■ Débarrassez les gambas de leur carapace, mais conservez la queue. Réservez-les.
■ Chauffez l'huile dans une grande poêle. Versez-y l'oignon, l'ail et une ou plusieurs lamelles de piment oiseau, selon que vous aimez la cuisine plus ou moins relevée. Laissez revenir 2 ou 3 min sur feu doux.
■ Ajoutez les gambas. Faites-les saisir 1 min de chaque côté. Retirez-les. Egouttez-les. Remplacez-les par les cubes de jambon et les lamelles de poivron. Laissez-les dorer 2 min environ.



3e étape

■ Délayez dans 1 l d'eau chaude, les deux tablettes de concentré de volaille. Réservez le bouillon obtenu.
■ Versez le riz dans la poêle. Faites-le revenir, en mélangeant avec une spatule, jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Arrosez de bouillon. Salez. Poivrez légèrement. Mélangez bien. Portez à ébullition, laissez cuire sur feu doux 15 min.
■ Ajoutez alors les tomates et prolongez la cuisson pendant 5 min. Disposez les gambas dans la poêle. Couvrez, puis faites cuire pendant encore 5 min.

4e étape

■ Préparez trois coupelles ou trois assiettes creuses. Dans la première, versez la farine. Dans la deuxième, battez l'œuf à la fourchette avec 3 cuil. à soupe d'eau. Placez la noix de coco râpée dans la troisième.
■ Passez les tranches d'ananas dans la farine, dans l'œuf battu et, enfin, dans la noix de coco.
■ Chauffez le beurre et l'huile dans une poêle. Faites-y dorer les tranches d'ananas 2 à 3 min de chaque côté. Egouttez-les avec soin et servez-les en même temps que la jambalaya.