



JAMBALAYA

Par Ralph Marshal

De toutes les recettes de cuisine nord américaines, je vous propose aujourd'hui l'une des plus célèbres, mise en musique par Hank Williams et tant d'autres Artistes : Jambalaya
D'après son étymologie, ce nom créole par excellence, signifierait :

— Jam : mélange

— Balaya : balayer, mixer, accommoder en bougeant son corps, en dansant...

Cette recette, fut introduite les premiers conquistadors. Native des salsas andalouses où l'on mélangeait la Paëlla avec el Cocido (pot au feu), et d'autres plats populaires, les ingrédients se sont modifiés au fur et à mesure que ces pionniers ont avancé sur les nouvelles terres des Indes de l'ouest.

Plus tard, à l'époque de l'arrivée des esclaves, ces derniers ont apporté de nouvelles et riches variantes en s'inspirant à la fois des latinos et des acadiens.

Aussi, de nos jours, la Jambalaya est devenue une recette que l'on peut modeler à sa guise.

Je vous en propose une, sans doute la plus populaire d'entre elles, et vous souhaite un très bon appétit !

Ralph Marshal

Jambalaya Chicken sea food

Pour 6 à 8 personnes

Composants, épices et condiments

1Kg de viande de poulet désossé et coupé en morceaux moyens : pilons, blanc...

800g de crevettes décortiquées

400g de chorizo coupé en rondelles moyennes

200g de calamars coupés en rondelles

8 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge

4 gousses d'ail écrasées dans un pilon, avec :

Un peu d'huile d'olive, thym, basilic, curry, Tabasco

1Kg de tomates fraîches et fermes, calibre moyen

1 oignon et 1 échalote émincés

4 poivrons rouges coupés en lamelles moyennes

2 poivrons verts coupés en dés

1Kg de riz long

Sauce de soja

40 centilitres de vin blanc sec

Sel, poivre...

Préparation

Faites chauffer 1 litre et demi d'eau minérale avec deux cubes de bouillon à la poule.
Une fois le bouillon bien chaud, passez à la préparation du riz.
Pour cela, prenez un fait tout de grand volume, une cocote minute par exemple.

Versez dans le fond les 8 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge avec un peu de sel et une échalote émincée.

Faites chauffer 1 minute, puis versez le kilo de riz tout en touillant avec une spatule de bois, pour que celui-ci roussisse très légèrement.
L'opération peut durer environs deux à trois minutes.

Ensuite, versez le bouillon, et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit all'dente.
Ni trop ferme, ni trop mou.
Egouttez le.

Pendant que le riz cuit, préparez la cuisson du poulet.

Dans un autre fait tout, versez un verre de 15 décilitres d'huile d'olive que vous chaufferez avec un oignon émincé, pendant 1 minute.

Ensuite versez-y le poulet avec le chorizo et les calmars.

Laissez cuire avec un couvercle, pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Parallèlement, dans une poêle à frire à fond épais, faites revenir à l'huile d'olive, les tomates et les poivrons en y ajoutant quelques condiments à votre choix.

Une fois ces légumes frits all'dente, retirez les de la poêle et mettez les dans un récipient.

Au bout des dix minutes de la cuisson du poulet, du chorizo et des calmars, versez-y les légumes en y ajoutant 40 centilitres de vin blanc sec et la mixture que vous avez préparée dans le pilon, et un verre de 15 centilitres d'eau minérale naturelle.

Ajoutez-y : Thym, basilic, curry et Tabasco.

Mélangez bien le tout et laissez cuire sans couvercle, pendant plusieurs minutes, en vérifiant que la chair du poulet est cuite à point.

Au final de cette cuisson, laissez le tout « infuser » pendant une demi journée au minimum.



Quelques minutes avant de passer à table, prenez un très grand poêlon, et faites revenir les crevettes avec un peu d'huile, salez, poivrez et mélangez les en y incorporant le riz, que vous laisserez mitonner pendant quelques minutes.

Parallèlement, Réchauffez poulet et légumes, puis servez l'ensemble dans deux grands plats.

Selon vos goûts, vous pourrez ajouter au riz, de la sauce de soja, de la purée de pili-pili, etc.

Pour accompagner l'ensemble, je vous conseille un vin rosé bien frais ou bien un vin rouge espagnol de Rioja.

Et bien sur, un fond sonore de musique Country.

Good bye Joe, me gotta go, me oh my oh.....

Hank Williams