

Jambalaya Cajun recette de SHAWNA

Le jambalaya Cajun, quant à lui, vient de la campagne rurale et du bas-pays marécageux de la Louisiane. Dans cette région, les langoustes, les crevettes, les huîtres, les alligators, les canards, les tortues, les sangliers et les cerfs sont les viandes de prédilection, et ce sont celles-ci qui sont utilisées pour le jambalaya cajun. Cette version est aussi connue sous le nom de "jambalaya brun"

Jambalaya Rouge (Jambalaya créole) est un peu différent de Jambalaya Cajun. La principale différence dans les deux styles de Jambalaya est que le Jambalaya Cajun n'a pas de tomates concassées dans le plat. La couleur brun foncé vient du roux brun. Les saveurs sont pures Louisiane Cajun !

Préparer tous vos ingrédients !

Recette du Jambalaya Cajun :

Pour 4 personnes :

- 1 gros oignon haché.

- ½ poivron vert, ½ poivron rouge, ½ poivron jaune coupé en fines lanières ou en dés.

- 1 ou 2 branches de céleri coupées en petits morceaux. (Ce mélange de légumes est connu sous le nom de «sainte trinité» et utiliser dans la plupart des plats de la cuisine cajun).

Chauffer environ 50 gr d'huile d'arachide ou de beurre non salé dans une cocotte.

Ajouter une quantité égale de farine et commencer à remuer constamment avec un fouet, jusqu'à ce que le roux ait une couleur brun foncé. (le vrai roux cajun à la couleur du chocolat noir, personnellement je ne suis pas allée jusqu'à là)

Ajouter ensuite le mélange de légumes trinité.

Remuer et attendez que la vapeur s'échappe.

Ajouter 2 oignons frais hachés avec le vert de la tige et 3 caïeux d'ail hachés.

Réduire la température à feu moyen.

Ajoutez 3 blancs de poulet cru coupés en dés.

Ajoutez 16 grosses crevettes crues décortiquées.

Ajoutez 150 gr à 200 gr de chorizo fort ou doux coupé en tranches ou de saucisse de porc (Saucisse Montbéliard, Morteau, Kabanos Polonais....)(j'ai utilisé du chorizo car dans la recette de Shawna c'est ce qui se rapproche le plus de la louisiana sausage (saucisse andouille) qu'elle utilisait)

Remuer jusqu'à ce que les viandes commencent à cuire (personnellement je laisse mijoter durant 5mn environ tout en remuant). Le roux collera aux légumes et la viande. Le Jambalaya à ce stade, c'est presque comme une masse épaisse.

Ajoutez 1/2 cuillère à soupe de jus de citron.

Versez du bouillon de volaille ou de légumes (juste ce qu'il faut pour couvrir les ingrédients).

Remuez jusqu'à ce que la sauce Jambalaya devienne lisse (environ 2 à 3mn).

Mélange d'épices cajun maison : (se conserve bien dans un petit récipient en verre)

- ½ c à c de poivre noir.

+ 2 c à c de basilic.

+ 1 c à c d'origan.

+ 1 c à c de marjolaine.

+ 2 c à c d'estragon.

+ 2 c à c de thym.

+ 2 c à c de paprika.

+1/2 cuillère à café de piment.

+ 3 c à c de persil haché puis mélangez le tout.

commencez par ajouter 1 cuil. à soupe du mélange cajun » (vous pourrez toujours en rajouter par la suite si vous estimez que la sauce n'est pas assez relever). (Vous pouvez aussi trouver un mélange cajun sur des stands d'épices sur certain marché)

Ensuite ajoutez 250 gr à 300 gr de riz blanc à grain long.

Apportez le Jambalaya doucement à ébullition en remuant.

Ensuite réduisez la température à feu moyen. Vérifiez l'assaisonnement.

Pour les 10 dernières minutes, réduire la température à feu doux. A vous de voir si vous estimez que votre riz est bien cuit ou pas. Idem pour le bouillon, en rajouter si c'est nécessaire.

Laisser mijoter le Jambalaya en pensant à remuer de temps en temps.

Remarque: Ne couvrez jamais un Jambalaya! Cuire le Jambalaya à découvert. Le jambalaya termine sa cuisson comme une paella espagnole. Le riz se cuit sombre et vif contre le fond de la casserole. C'est la clé pour faire un authentique Jambalaya Cajun !

Garnir de persil avant de servir.