

Jambalaya

Ingrédients : 250g de riz (Carolina) - 300g d'émincé de porc - 2 oignons nouveaux - 1 gousse d'ail - 1 poivron vert - 7 dl de bouillon de poule - 100g de crevettes - 1 citron vert - 50g de jambon - 50g de noix de cajou - 1 CS de poivre vert - 1 clou de girofle - Poivre - piment de Cayenne - quelques brins de persil

Parez les légumes. Coupez les oignons en rondelles fines, hachez l'ail, et coupez le poivron en dés. Dans une grande casserole ou un wok, faites chauffer l'huile et jetez-y l'émincé de porc que vous ferez revenir de toutes parts. Ajoutez les oignons, l'ail, le poivron, le poivre vert. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement avec du poivre moulu et du cayenne. Versez 2 dl de bouillon, couvrez et laissez mijoter 20 minutes à feu doux. Ajoutez le riz et le reste de bouillon. Mélangez, couvrez et poursuivez la cuisson durant 10 minutes. Ajoutez les crevettes et laissez mijoter encore 10 minutes sans couvercle. Pendant ce temps, dans une poêle, faites dorer les noix de cajou sans matière grasse. Retirez les noix et ajoutez le jambon taillé en fines lanières (croustillantes). Servez le riz, entouré de noix de cajou, des lanières de jambon et des tranches de citron vert. Parsemez quelques feuilles de persil sur le dessus du plat.