Christophe Casazza

Viandes variées

Gumbo

4h20	20 min	4h	0	771
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

1. Découper le poulet. Conserver la carcasse pour la réalisation du bouillon, les cuisses et les ailes pour la cuisson du gumbo.
2. Les blancs de poulet seront utilisés dans une autre recette.
3. Couper les cuisses en deux au niveau du cartilage.
4. Éplucher les carottes à l'aide d'un économe.
5. Couper le blanc de poireau en tronçons.
6. Couper l'oignon en quatre et l'éplucher. Couper le talon et le bout à l'aide d'un couteau.
7. Assembler le thym et le laurier à l'aide d'un fil alimentaire.
8. Déposer la carcasse de poulet dans un grand faitout.
9. Ajouter les carottes, les oignons, le poireau et le bouquet garni.
10. Verser l'eau froide.
11. Placer le faitout sur le feu et laisser cuire à couvert et à petit bouillons pendant 2 heures.
12. Lorsque la cuisson est terminée, sortir la carcasse de poulet et les légumes du faitout à l'aide d'une pince.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon

- 1.4 kg **Poulet(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 3 **Carotte(s)**
- 1 **Poireau**
- 2 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 2.5 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour la garniture

- 400 g **Saucisse(s) de Strasbourg**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Poivron(s)**
- 2 **Céleri-Branche**
- 400 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
- 1 botte(s) **Coriandre**
- 1 c. à café **Thym**
- 1 pincée(s) **Piment de Cayenne**
- 1 c. à soupe **Maïzena**
- 1 **Oignon(s)**

13 Poser un chinois sur une casserole et filtrer le bouillon.

14 Conserver les légumes du bouillon et les restes de chair autour de la carcasse de poulet pour réaliser une délicieuse farce pour ravioli en mixant le tout.

Étape 2

Préparation des ingrédients

1 Faire chauffer de l'huile dans un faitout et mettre les morceaux de poulet.

2 Laisser colorer 5 minutes en les retournant à l'aide d'une pince.

3 Couper les saucisses en petits tronçons.

4 Couper le poivron en deux, retirer le centre et le pédoncule, ôter la membrane blanche et détailler le poivron en petits morceaux.

5 Eplucher et hacher l'ail.

6 Eplucher et émincer l'oignon.

7 Couper le céleri en petits morceaux.

8 Couper les échalotes en quatre, les peler et les couper en rondelles.

9 Ciseler la coriandre.

Étape 3

Préparation du roux brun

1 Tamiser la farine dans un faitout contenant de l'huile d'olive sur feu moyen. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

2 La cuisson du roux est une étape importante : si le feu est trop fort, il risque de "passer". Le roux est raté si des point noirs commencent à se former à la cuisson.

Étape 4

Cuisson des ingrédients

1 Placer le faitout contenant le roux brun sur feu doux, verser les oignons.

2 Ajouter les poivrons et mélanger.

3 Verser le bouillon et mélanger.

4 Incorporer l'ail émincé, les tomates pelées, le thym, le laurier et le piment de Cayenne.

5 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger.

6 Porter à ébullition puis laisser cuire à feu moyen.

7 Incorporer les saucisses et les morceaux de poulet.

8 Couvrir le faitout et laisser mijoter 2 heures à petits bouillons.

9 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la maïzena à la préparation.

10 Pour éviter la formation de grumeaux, mélanger au préalable la maïzena avec une louche de jus de cuisson dans un bol.

11 Mélanger, couvrir et laisser cuire encore 10 minutes.

1 **Sel**
1 **Poivre**
3 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le roux

15 ml **Huile d'olive**
15 g **Farine**

Ingrédients pour le dressage

2 tige(s) **Persil plat**
4 **Echalote(s)**

Étape 5

Dressage

1. Sortir un morceau de poulet du faitout à l'aide d'une pince, le déposer dans une assiette.
2. Déposer à côté du poulet des morceaux de saucisse et de légumes.
3. Parsemer de persil frais ciselé et de quelques rondelles d'échalotes crues.