



Porc
Jambalaya



55 min 10 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

657

CALORIES

Étape 1

Préparation du Jambalaya

- 1 Découper les travers de porc en morceaux à l'aide d'un couteau de chef, en veillant à laisser les os sur les morceaux.
- 2 Découper la saucisse en morceaux d'environ 1 cm.
- 3 Faire chauffer une cocotte sur feu moyen-doux. Ajouter la saucisse et laisser cuire pendant 10 min.
- 4 Découper les extrémités des oignons. Les éplucher et les couper en morceaux.
- 5 Ne pas se soucier de la taille des morceaux d'oignons. Ils vont fondre à la cuisson.
- 6 Retirer le pédoncule et les graines des poivrons puis les couper en morceaux.
- 7 Eplucher et hacher l'ail.
- 8 Remuer la saucisse. La graisse doit accrocher au fond de la cocotte. Augmenter le feu si nécessaire.
- 9 Ajouter de l'eau dès qu'une couche de sucs nappe le fond de la cocotte. Racler le fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois pour déglacer.
- 10 Ajouter les travers de porc une fois que l'eau s'est évaporée.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le Jambalaya

1 kg **Travers de porc**
450 g **saucisse(s) fumée(s)**
4 **Oignon(s)**
3 **Poivron(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
400 g **Riz Blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Piment en poudre**
1 **Eau**

Ingrédients pour le dressage

6 **Oignon(s) nouveau(x)**

- 11 Assaisonner de sel, de poivre et de piment de Cayenne. Remuer.
- 12 Ne pas se soucier de la graisse qui s'accumule dans la cocotte : elle sera retirée plus tard.
- 13 La viande doit commencer à accrocher au fond de la cocotte et former une nouvelle couche de sucs. Si la viande est très grasse, filtrer la graisse à la surface pour s'assurer que le jus ne sera pas trop gras.
- 14 Ajouter de l'eau à nouveau une fois que les sucs ont bien accroché au fond de la cocotte et racler le fond et les côtés pour déglacer.
- 15 Laisser l'eau s'évaporer et de nouveaux sucs se former au fond de la cocotte. Retirer l'excès de gras qui pourrait se déposer dans la cocotte.
- 16 Déglacer à nouveau et ajuster la puissance de feu sous la cocotte si besoin.
- 17 Une fois que le jus de cuisson est bien épais et coloré, ajouter les légumes. Le jus des légumes permettra de déglacer la cocotte une dernière fois.
- 18 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et laisser les légumes revenir doucement tout en raclant les bords et le fond de la cocotte pour continuer de déglacer.
- 19 Si l'intérieur de la cocotte colore trop rapidement et que la viande accroche avant même que les légumes n'aient commencé à cuire en profondeur, ajouter un peu d'eau et continuer à déglacer.
- 20 Ajouter le riz une fois que les légumes sont cuits à cœur et que les oignons sont presque translucides.
- 21 Ajouter de nouveau du sel, du poivre noir et du piment de Cayenne. Mélanger.
- 22 Verser de l'eau à hauteur des ingrédients dès que des sucs se forment à nouveau dans le fond puis racler tous les bords de la cocotte.
- 23 Laisser cuire sur feu moyen-vif jusqu'à ce que l'eau soit légèrement évaporée en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 24 A partir de cet instant, baisser sur la plus petite flamme et laisser cuire le riz pendant 15 à 17 min.

Étape 2

Dressage

- 1 Pour décorer le plat, couper les queues des oignons nouveaux en tranches. Découper les racines et couper les bulbes en quatre.
- 2 Retirer le Jambalaya du feu et le servir dans des assiettes.
- 3 Décorer avec les tranches et les quartiers d'oignons. Servir immédiatement.