Sarah Savoy

*Porc*

# Jambalaya

| 55 min | 10 min | 45 min | 0 | 657 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | 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.