



Porc

Gombo louisianais



1h50 **10 min** **1h40** **0** **1351**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Gombo

450 g **Gombo**
5 c. à soupe **Huile d'olive**
2 branche(s) **Céleri-Branché**
0.5 **Poivron(s)**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
2 **Saucisse(s) de Morteau**
450 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
2 c. à café **Paprika**
1 feuille(s) **Laurier**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
450 g **Crevettes grises**
700 g **Poulet(s)**
1 **Gros sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le riz

600 g **Riz Blanc**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation des gombos

- 1 Bien laver les gombos et les découper en tranches d'environ 6 à 7 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen dans une poêle anti-adhésive.
- 3 Ajouter les gombos et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres mais sans qu'ils ne dorent, pendant 3 à 4 min.
- 4 Retirer la poêle du feu. Réserver.

Étape 2

Cuisson du Gombo

- 1 Laver le céleri et le poivron. Retirer le haut des branches de céleri ainsi que la tige, les nervures et les graines du poivron. Les jeter. Eplucher l'oignon et l'ail à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper le poivron, le céleri et l'oignon en morceaux. Hacher l'ail.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen dans une marmite.

- 4 Ajouter le céleri, le poivron, l'oignon et l'ail. Faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit transparent.
- 5 Trancher les saucisses. Ajouter à la marmite puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Faire revenir pendant 3 min jusqu'à ce que les bords des saucisses commencent à dorer.
- 6 Ajouter la tomate, le paprika, la feuille de laurier et le bouillon de légumes. Porter le mélange à ébullition.
- 7 Baisser sur feu moyen-doux et couvrir la marmite. Laisser mijoter pendant 20 min.
- 8 Ajouter les gombos, les crevettes et le poulet. Bien mélanger.
- 9 Baisser sur feu doux, couvrir à nouveau et laisser réduire pendant 1h, en remuant de temps en temps.
- 10 Retirer du feu. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

750 ml **Eau**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 1 **Sauce piquante**

Étape 3

Cuisson du riz

- 1 Mettre le riz dans une casserole et recouvrir d'eau salée.
- 2 Porter à ébullition sur feu vif.
- 3 Dès que l'eau bout, couvrir et baisser sur feu doux. Faire cuire pendant 15 min. sans enlever le couvercle.
- 4 Eteindre le feu. Laisser le couvercle sur la casserole pour 10 min supplémentaires.
- 5 Retirer le couvercle et aérer le riz à l'aide d'une fourchette.

Étape 4

Dressage

- 1 Laver puis trancher l'oignon nouveau.
- 2 Servir le Gombo par-dessus le riz et décorer avec l'oignon et la sauce piquante.