

SALADE JAMBALAYA

Mars 2010 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de riz long américain ou Surinam
- ★ 50 g de petits pois surgelés
- ★ 2 tomates allongées fermes
- ★ 1 boîte de maïs doux en grains (1/4)
- ★ 150 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 300 g de petites crevettes roses
- ★ 1 boîte d'ananas au sirop (4 tranches)
- ★ 1 piment antillais
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins
- ★ 1 citron vert
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Tabasco
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Égouttoir, 2 Bols

Préparation : 15 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,20 € (soit 1,80 € par personne)



Recette :

Couper le citron en deux et le presser pour récupérer le jus dans un bol. Porter à ébullition une casserole avec 1,5 litres d'eau et une cuillère à café de gros sel, ajouter le riz, une cuillère à café de jus de citron et cuire à petits bouillons de 14 à 18 minutes selon le type de riz (voir indications sur le paquet), égoutter et rincer à l'eau fraîche dans un égouttoir. Porter une petite casserole d'eau à ébullition avec une cuillère à café de gros sel, ajouter les petits pois et cuire à frémissement 12 minutes, égoutter. Couper le piment en deux, éliminer les graines et en émincer une moitié. Laver les tomates, les sécher, les couper en quatre, éliminer jus et graines et détailler la chair en petits dés. Ouvrir la boîte de maïs et l'égoutter. Décortiquer les crevettes, les rincer et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Égoutter les tranches d'ananas et les couper en petits morceaux. Dans un saladier mettre le riz, les petits pois, la moitié du maïs, les dés de tomates et de jambon, les crevettes, les morceaux d'ananas, le piment émincé. Bien mélanger.

Préparer une vinaigrette : dans un bol placer une pincée de sel, le vinaigre et une cuillère à soupe de jus de citron. Bien mélanger pour dissoudre le sel, ajouter le poivre, l'huile, 4 gouttes de Tabasco et bien homogénéiser. Verser sur la jambalaya au moment de consommer et bien mélanger.

Boisson :

Un Côtes de Provence rosé servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.