

Jambalaya, Battle Food #43

Hello les loulous !! Aujourd'hui je vous présente un plat que je voulais cuisiner depuis longtemps, originaire de Louisiane, le Jambalaya.

Ce plat cajun ressemble un peu à la paella, et comme celle ci, il existe plusieurs versions 😊 Dans la mienne il y aura donc du poulet, du chorizo et des crevettes, et du sarrasin à la place du riz . Pour le reste, je me suis très largement inspirée du jambalaya de [Muffinz Lover](#) !

Avec mon Jambalaya je participe à la Battle Food #43 sur le thème « Chorizo et Paprika », organisée par Florence du blog [Au Fil du Thym](#) ; qui a elle même reçu le flambeau de Béatrice du blog Popote et Nature . Ces battle sont une super occasion de sortir des sentiers battus, alors j'essaye d'y participer le plus possible, même si je manque parfois de temps.



Jambalaya pour 4 personnes

- 300g de filets de poulet coupés en morceaux
- 1 gros oignon
- 1 petit poivron rouge

- 2 gousses d'ail écrasées
- 80g de chorizo fort tranché finement
- 15 crevettes crues décortiquées (environ 200g entières)
- 200g de sarrasin ou de riz
- 1 CS thym
- 400g de tomates coupées en dés
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 cc laurier

- Coupez l'oignon et le poivron en morceaux puis épluchez et écrasez l'ail.
- Dans une sauteuse faites revenir dans de l'huile d'olive le chorizo et le poulet. Lorsque le poulet est doré, ôtez la préparation de la sauteuse tout en gardant les sucs
- Faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron dans la sauteuse pendant 5 minutes tout en remuant fréquemment pour que ça dore sans cramer.
- Ajoutez le sarrasin ou le riz puis laissez dorer une minute
- Ajoutez les tomates, le bouillon de volaille, le laurier, le thym, le poulet et le chorizo et laissez mijoter une quinzaine de minutes en remuant pour que ça n'accroche pas (au besoin , ajoutez de l'eau)
- Pendant ce temps, décortiquez les crevettes. Au bout de 15 minutes, ajoutez les dans la sauteuse et prolongez la cuisson de 5 minutes
- Servez immédiatement

Et maintenant on file voir les participations
des autres 😊

[Florence/Au Fil du Thym](#) – [Emilie Sweetness](#) – [Quelques grammes de gourmandise](#) – [Food Fun Foto](#) – [Les recettes de Mélanie](#) – [La Cuisine facile de Chris](#) – [J'ai toujours aimé le jaune moutarde](#) – [Popote et Nature](#) – [Bistro de Jenna](#) – [Plaisir et Équilibre](#) – [Envie d'une recette végétalienne ?](#) – [Click, Cook and Taste](#) .
[Une Cuisine pour Voozenoo](#) – [Marmotte Cuisine !](#) – [Les filles à table](#) – [Chutzpy Life](#) – [La Polygraphe](#) – [Rappelle toi des mets](#) – [By acb 4 you](#) – [Pourquoi je grossis](#) – [Cooking & Bon Appétit](#) – [Mélina et Chocolat](#) – [Fil et Croq](#) – [Cooking and co](#) – [Des recettes à gogo](#) – [Les carnets de Sophie](#) – [Keskonmangemaman](#) – [Pix'elle\(s\) cuisine\(nt\)](#) – [Aussi délicieux qu'un gâteau](#) – [Le Blog de Cata](#) – [Parfaïmd'arômes](#) – [Le petit grain de sucre](#) – [Cooking in june Graine de faim kely](#) – [Le renard et les raisins](#) – [Petite cuillère et charentaise](#) – [Like a Cookie](#) – [La Médecine passe par la cuisine](#) – [Poivré Seb](#) – [Un zeste de soleil](#) – [Recreacakes](#) – [Gourmandise et passion](#) – [Douceurs Maison](#) – [Hola chic@s !](#) – [les goûts et les couleurs](#) – [Pause Nature](#) – [Mel en cuisine](#) – [les cookines](#) – [Cuisine et Déco by Maria](#) – [Les délices de Loulou](#) – [Fary \(non blogueur\)](#) – [Une pincée de sel](#) – [La lala cuisine](#) – [Cooking Julia](#)

Chupe de camarones

Coucou ! Avant de vous livrer cette recette de chupe de camarones, il faut que je vous dise : j'ai des amis formidables. Des amis qui m'ont énormément manqués quand j'étais en Amérique du Sud, des amis dont je suis fière, des amis qui m'ont encouragée lors de mon voyage, et m'ont accueillie comme une reine à mon retour.

Je pensais déprimer en rentrant mais je me suis sentie tellement aimée... 😊 (un bon pour un massage, des repas, apéros, cadeaux, j'ai pas trop de chance moi ?? <3)

Pour réunir plusieurs amies et retrouver le plaisir de cuisiner, j'ai décidé de les inviter à manger. Et pour le fun, j'ai décidé de faire un thème Amérique du Sud (bon, n'ayant pas été vraiment fan de la cuisine là-bas, je peux faire un repas là-dessus mais pas deux ... 😊)

Je vous livre en premier la recette de la chupe de camarones, typique du Pérou, que je n'ai jamais eu l'occasion de goûter là-bas (c'est-à-dire qu'il fallait être à proximité d'un restaurant le proposant ET ne pas être malade en même temps, condition jamais réunie 😊) et que je voulais absolument cuisiner en France.

Je ne peux pas comparer avec la recette originale de la chupe de camarones, mais en tout cas moi j'ai adoré ! (et mes copines ont au moins bien fait semblant d'aimer aussi 😊) .

Pourtant, j'ai un a priori à propos des soupes, je trouve ça chaud, difficilement original, et pas vraiment gastronomique...Eh bien celle-ci m'a bluffée, je la referai sans hésiter. Elle est douce, crémeuse, pleine de saveurs...Vraiment je vous conseille de tester 😊

J'ai pris la recette sur le blog [7 lieues](#) , mais je l'ai adaptée à mon goût (comme enlever les tomates, car je n'aime pas trop les soupes aux tomates ; enlever le riz car j'en ai assez mangé pour les 10 ans à venir... Mais je vous le répète, cuisiner c'est adapter comme on aime!) .

Chupe de camarones pour 4 personnes

- 500g de grosses crevettes crues (une quinzaine)
- 1,5 L d'eau

- 1 CS de farine (ou maizena)
- 1 petit oignon
- 4 grosses gousses d'ail
- 1 CS d'origan
- Du piment en poudre (je n'avais pas de pâte de piment)
- 4 petites pommes de terre
- 150g de petits pois (pour moi, en conserve de qualité)
- 100g de maïs en grain
- 100g de saint-morêt
- 200 ml de lait condensé non sucré (je pense que de la crème fraîche liquide à 12% fonctionne aussi, je ne saisis pas trop la différence)
- 4 œufs
- Sel, poivre

1. Séparez les têtes des crevettes du reste du corps. Mélangez la cuillère à soupe de farine avec l'eau dans une casserole, plongez y les têtes de crevettes et portez à ébullition environ 5 minutes. (pendant ce temps, épluchez le corps des crevettes et réservez les au frigo). Passez le liquide au tamis pour ne récupérer que le fumet, que vous mettrez de côté
2. Emincez l'oignon et l'ail, puis faites les revenir dans de l'huile dans une sauteuse assez grande (il faut que la totalité de la recette rentre dedans) sur feu doux en remuant très souvent (ail cramé, recette gâchée !) jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Assaisonnez.
3. Ajoutez l'origan et le piment (à votre convenance) puis laissez mijoter encore un peu
4. Versez votre fumet (il doit vous rester plus d'un litre) , puis ajoutez vos pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (mais pas trop non plus, juste qu'on puisse enfoncer la pointe d'un couteau dedans)
5. Pendant ce temps, coupez comme vous le pouvez votre

saint morêt en « dés »

6. Sortez alors les pommes de terre du bouillon et disposez les dans de belles assiettes creuses. Versez dans le bouillon les petits pois, le maïs, les crevettes crues, les œufs battus et le saint-morêt. Ajustez l'assaisonnement (salez, poivrez), et lorsque les crevettes sont roses (à peines quelques minutes), ôtez la soupe du feu.
7. Hors du feu, ajoutez le lait condensé non sucré et mélangez, puis servez la soupe dans les assiettes, en essayant de répartir équitablement les différents ingrédients
8. Régalez-vous ! 😊



Rouleaux de printemps

Coucou les gens !!

Aujourd'hui, je continue dans la série « j'ai vidé mon placard avant le déménagement ». Après le premier épisode (comment écouler la farine de riz gluant avec les perles de coco), aujourd'hui, 2nd épisode : comment écouler des galettes de riz et des vermicelles de riz avec des rouleaux de printemps.

J'ai mixé les [recettes de Chinois chez moi](#) (encore ! 😊) et de [Miss Tam](#), et s'ils n'étaient pas parfaits visuellement,

j'étais vraiment satisfaite gustativement pour un premier essai !

C'est quelque chose que je ne prends jamais au restaurant car je trouve ça un peu fade seul, et même si c'est bon avec une sauce, je pars du principe que quelque chose qui n'est pas bon seul ne vaut pas le coup. Mais ceux-là avec leur menthe et leur huile à la ciboulette étaient frais et savoureux, youpi ! 😊

Il vous faudra vous entraîner un peu pour réussir à bien les rouler, à maîtriser la quantité d'ingrédients à ajouter dans chaque rouleau et leur ordre pour que ça ne déborde pas, à trouver la bonne longueur et bonne largeur, mais c'est gratifiant quand ENFIN on en fait un joli 😊

Petites remarques : si vous utilisez un tapis à maki, je vous conseille de l'humidifier pour qu'il ne reste pas collé à la feuille de riz, et je vous conseille aussi de prendre de la batavia comme salade, ou même des feuilles de laitue mais en tout cas pas des cœurs de laitue comme moi, pour ne pas vous retrouver à devoir trier les morceaux afin d'éviter les trop solides qui vous empêcheraient de rouler 😊

Je n'ai utilisé que des crevettes, mais dans la plupart des recettes ils conseillent d'y associer de la poitrine de porc.

Et bien sûr , règle n°1 en cuisine : sentez-vous libres d'adapter la recette à votre goût (variez les légumes, les viandes, les sauces...)

Il vous faudra pour une douzaine de rouleaux de printemps

- 150g de vermicelles de riz
- 12 galettes de riz
- 12 crevettes roses décortiquées

- 200g de poitrine de porc (pas mis)
- Feuilles de menthe
- 150g de germes de soja (frais si possible)
- Salade (laitue, batavia...)
- 1 grosse carotte
- Menthe, ciboulette (thaï)
- Décortiquez vos crevettes, coupez les en deux dans la longueur et enlevez le boyau. Réservez les dans un bol
- Huile à la ciboulette
 - Ciselez une dizaine de brins de ciboulette que vous mettrez dans un petit bol
 - Faites chauffer de l'huile (sésame, tournesol...A votre guise) à feu moyen, puis versez-la sur les brins de ciboulette.
- Faites cuire vos nouilles de riz comme indiqué sur le paquet. Une fois cuites, les versez dans une passoire et les rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Versez les dans un récipient et arrosez-les de l'huile à la ciboulette, puis mélangez pour bien les imprégner. Non seulement ça leur donnera bon goût, mais ça permettra qu'elles ne collent pas entre elles.
- Epluchez et râpez votre carotte, réservez dans un ramequin
- Préparez vos feuilles de salade, vos feuilles de menthe

Pour le montage

- Préparez une grande assiette remplie d'un fond d'eau, et installez tous vos ingrédients à proximité, ainsi qu'un plat pour poser vos rouleaux une fois prêts



- Trempez votre feuille de riz rapidement dans l'eau, sur chaque face, puis disposez la sur un tapis à maki ou sur une assiette humidifié(e), et attendez un peu qu'elle ramollisse.
- Disposez au bas de votre feuille de riz quelques feuilles de salade, puis la menthe (et autres herbes si vous le souhaitez), recouvrez d'un tas de vermicelles de riz bien répartis, puis de légumes (germes de soja, carottes râpées)
- Commencez à rouler délicatement, puis rabattez les côtés de votre galette. Disposez deux moitiés de crevette, face rose vers l'extérieur, puis continuez à rouler (il faut regarder les photos pour comprendre :P) (sur la photo, j'avais mis les vermicelles en dernier, et c'était un peu plus galère à manipuler)





- Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients, en essayant de vous améliorer en roulage hihi
- Servez avec une sauce spéciale rouleaux de printemps ou avec la sauce conseillée par Miss Tam, que je n'ai pas testée mais qui a l'air délicieuse ou...ce que vous voulez 😊

Blanquette de la mer

Un plat chaud (oui, aujourd'hui il fait moche, j'essaye de me rassurer en pensant à tous les délices de l'hiver – même s'il

me faut une pause d'un mois niveau nourriture, comment les gens peuvent dire qu'on mange léger l'été, avec toutes les invitations !!! 🤔 Et tous ces produits disponibles, ces voyages, ces envies de se faire plaisir...pfiou!) que j'adore, léger et joli 😊

Il vous faudra, pour 2 personnes

- 300g de poisson blanc (cabillaud, lotte) ou de saumon
- 1 bonne poignée de crevettes (décortiquées hein ;))
- 1 grosse patate
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 cc laurier
- 1 cc thym
- 3 CS Crème fraîche épaisse (allégée possible)

1. Décortiquez les crevettes et réservez-les dans une assiette
2. Coupez le(s) poisson(s) en gros cubes et réservez-les
3. Portez 1L d'eau à ébullition puis plongez-y un cube de bouillon
4. Epluchez les patates et coupez les en gros dés, puis épluchez les carottes et coupez les en lamelles. Versez les dans l'eau bouillante et laissez cuire 15 min
5. Pendant ce temps, émincez le poireau en fines lamelles après l'avoir lavé et coupé en deux dans la longueur. Faites revenir les lamelles dans une sauteuse chaude avec 10g de beurre.
6. Lorsqu'elles sont bien dorées, mettez sur feux doux et ajoutez les carottes et les pommes de terre que vous aurez égouttées (sans jeter le bouillon!!!) aux lanières de poireau.
7. Saupoudrez les légumes avec 10g de farine tamisés, rajoutez 15-20 cl de bouillon , remuez et laissez

épaissir sur feu doux

8. Lorsque la sauce nappe la cuillère, remettre à feu moyen, ajoutez 3 CS de crème fraîche ainsi que les herbes, puis le poisson, pendant 5 min
9. Finalement, ajoutez les crevettes et laissez cuire 5 minutes supplémentaires
10. Servez bien chaud 😊

Remarques

- J'avoue, j'ai écrit la recette de mémoire. Si vous voyez que vous n'avez pas assez de sauce, rajoutez du bouillon.
- Vérifiez que vos poissons sont cuits à la fin des 10 min. Cela dépend du poisson, de la grosseur des cubes...Le cube doit se couper facilement sous la fourchette
- Pareil, je mets souvent les herbes au pif. Vous pouvez en mettre plus, d'autres...
- Bref, c'est customisable, comme toute la cuisine, et c'est pour ça que l'on ne s'ennuie jamais 😊