

Riz sans frontières

Nous vous convions à une balade sur les traces de ce petit grain blanc. Un sacré grain de vie, qui est l'un des principaux aliments de base, et dont on raffole dans le monde entier. En apprêt salé ou sucré, très épicé ou doux, en compagnie de viande, poisson, volaille, légumes ou fruits, le riz est très accommodant et se prête à tous les jeux gourmands. Nous vous proposons sans plus tarder un petit détour par les Caraïbes pour goûter au «Jambalaya», un plat de riz aux crevettes!

Jambalaya créole

Mise en place et préparation: env. 45 min

RIZ

250 g de riz à grains longs (Parboiled)

3 oignons primeurs, avec le vert

2 gousses d'ail pressées

2 petits piments rouges, en rouelles, épépinés

1 c. à soupe d'huile d'arachide

env. 5 dl de bouillon de poule corsé

½ limette ou citron, jus

2 feuilles de laurier

1 c. à soupe de feuilles de thym

1 c. à café de paprika

un peu de poivre de Cayenne

poivre du moulin

1 poivron jaune, en dés

1 c. à soupe de persil plat,

finement haché

sel, selon goût

CREVETTES

16 queues de crevettes géantes crues, non décortiquées (env. 500 g)

huile d'arachide pour la cuisson

½ c. à café de sel

100 g de jambon, en lanières d'env. ¾ cm de large

2 tomates fermes (env. 300 g), mondées, épépinées, en lanières

DÉCOR

persil plat

1 peperoncino en rouelles, épépiné

Riz: mettre le riz dans une passoire, laver sous l'eau courante froide jusqu'à ce que l'eau soit claire, bien égoutter. Hacher finement les oignons primeurs, couper le vert en larges rouelles et le réserver. Faire revenir oignons hachés, ail et piments dans l'huile chaude, ajouter le riz, mijoter un moment jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le bouillon, ajouter les autres ingrédients, y compris le poivre. Cuire env. 20 min sur feu doux à découvert. Si nécessaire, rajouter un peu de bouillon, mais le riz doit rester plutôt sec.

Ajouter poivron et persil 5 min avant la fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Crevettes: décortiquer en laissant la nageoire caudale, retirer le boyau si nécessaire, rincer les crevettes sous l'eau froide, éponger avec du papier absorbant. Faire revenir par portions env. 2 min sur chaque face dans l'huile très chaude, saler.

Présentation: mélanger crevettes, jambon, tomates et le vert réservé des oignons avec le riz, le temps de bien les chauffer, et servir aussitôt.

Suggestion: le jambalaya peut aussi se préparer avec des lanières de poulet ou de porc revenues à la poêle, des cuisses de poulet, du lard ou des moules cuites.



L'accord du vin



Avec le «Jambalaya»

Selon ses préférences, on peut servir un vin suisse, *riesling-sylvaner* ou *sauvignon blanc*, un *pinot blanc* plus neutre (p. ex. du Tyrol du Sud/Trentin) ou bien un *bordeaux* blanc sec (Entre-deux-mers).

Températures de service:

Vins blancs jeunes et perlants:	8 à 10°C
Vins blancs bien charpentés:	10 à 12°C
Vins rouges:	env. 17°C