

## Mon "véritable" gombo poulet-crevette de là-bas



Pour 4 personnes

60ml d'huile neutre

60g de farine + environ 2 csoupe pour la cuisson

2 tasses de céleri branche haché (*ça fait à peu près 4 belles branches de céleri*)

1 tasse de poivron vert en cubes (*un beau poivron vert*)

1 tasse d'oignon haché (*environ un énorme oignon, 2 normaux*)

3 ou 4 gousses d'ail, selon leur taille

3 tasses d'okra (gombo) en rondelles (*cela fait environ 500g de gombos, attention à **ne pas les couper à l'avance***)

1 saucisse fumée (*saucisse de Morteau par exemple*) en rondelles

4 portions de poulet (*que ce soit blancs, pilons ou hauts de cuisse*)

4 portions de crevettes crues (*prévoir entre 4 et 8 pièces par personne selon la taille, on peut éventuellement remplacer par des crevettes déjà cuites mais ça serait dommage.*)

thym frais

1 ou 2 feuilles de laurier

sel, poivre, cayenne

1 l bouillon de volaille

Louisiana hot sauce (*à défaut, tabasco, mais ça serait vraiment dommage*)

1/2 tasse de dés de tomates pelées et épépinées

1/2 tasse d'oignons verts (*remplacés par des oignons nouveaux, des cives ou des cébettes*)

persil haché *pour la déco*

Toute première chose : le roux brun

Verser l'huile dans une petite casserole, chauffer à feu vif, ajouter la farine d'un seul coup et touiller sans interruption jusqu'à ce que la farine commence à colorer. Quand elle est d'un beau brun chocolat au lait, couper le feu et touiller encore une minute pour pas que ça brûle.

Dans une cocotte style le creuset, verser environ 2 csoupe d'huile neutre et chauffer à feu moyen. Ajouter les rondelles de saucisse et faire dorer, environ 5 minutes en les retournant régulièrement.





Retirer les tranches de saucisse grillées et placer le poulet à la place, le faire dorer sur toutes ses faces. Ne pas saler, la saucisse l'est déjà beaucoup.

Quand le poulet est doré, ajouter oignon, poivron et céleri hachés, mélanger, laisser fondre environ 5 minutes, ça ne doit pas colorer.

Quand c'est tendre, remettre la saucisse

Ajouter alors le roux en totalité pour un ragoût, la moitié pour une soupe.

Ôter les trognons des gombos. Couper les gombos les plus gros en rondelles directement au dessus de la casserole, laisser les très petits entiers. Ajouter le thym, le laurier, une pointe de couteau de cayenne. Mélanger et mouiller à hauteur avec du bouillon de volaille (environ 1 litre), mélanger à nouveau.

Laisser mijoter couvert 10 minutes à feu tout doux, goûter, saler poivrer si nécessaire, puis ajouter les crevettes crues. Les mélanger jusqu'à ce qu'elles soient entièrement roses. Alors seulement c'est prêt.

Servir avec du riz et des buttermilk biscuits tout chauds, et saupoudrer de dés de tomates fraîches et de rondelles d'oignon vert finement ciselé. Chacun ajoute de la Louisiana hot sauce selon son goût. On peut aussi mettre un peu de persil haché.

