

1 avril 2008

Ragoût de crevettes et chorizo au piment chipotle et leur riz à la mexicaine



(pour 3/4)

*2 cs d'huile d'olive
150 g de chorizo en fines tranches
250 g de crevettes crues décortiquées
2 cc de paprika
1 poivron jaune
½ boîte de tomates en dés
½ boîte de coulis de tomates
1 piment chipotle en sauce adobo, hâché (ou 1 cc de piment de cayenne)
1 cs de persil hâché
1/4 tasse de tequila
sel
1 cs de coriandre fraîche hâchée + 1 cs pour servir
3 tasses de riz mexicain (recette ci-dessous)*

Lavez les poivrons, coupez les en deux et débarrassez-les des membranes et des graines. Faites griller les poivrons (celui pour le riz aussi) sous le grill du four jusqu'à ce que la peau noircisse. Placez-les dans un sac plastique de congélation et laissez refroidir 15 à 20 minutes. La vapeur dégagée va permettre à la peau d'être décollée facilement. Retirez la peau et coupez-les en petits dés.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive avec l'huile d'olive. Ajoutez le chorizo et cuisez, en mélangeant occasionnellement, jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé, environ 4/5 minutes. Retirez l'excès de graisse si vous le souhaitez. Saupoudrez les crevettes avec le paprika puis placez-les dans la poêle. Saisissez les 2 minutes sur un côté, puis 1 min de l'autre et retirez-les ensuite. Réservez-les.

Ajoutez le poivron et faites cuire $\frac{3}{4}$ minutes. Ajoutez les tomates, le piment hâché grossièrement, le persil, la tequila, puis les crevettes et portez à ébullition. Réduisez le feu et faites mijoter 5 minutes. Assaisonnez et ajoutez la coriandre. Mélangez.

Mexican Rice:

*2 cs d'huile d'olive
1/2 oignon hâché
1 poivron orange grillé, en dés
1 cc d'ail émincé
1 tasses de riz grain long
1 tomate en des
3 tasses de bouillon de poulet ou d'eau
3/4 cc de sel
1/4 cc de safran
1/2 cc d'origan séché
1 cc de coriandre fraîche hâchée
1/4 tasse de ciboules hâchées*

Dans une casserole, chauffez l'huile d'olive sur feu moyen. Ajoutez l'oignon et le poivron et faites revenir jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, environ 3 minutes. Ajoutez l'ail et laissez cuire 30 secondes. Ajoutez le riz et laissez cuire 1 minute en remuant. Ajoutez la tomate, cuisez 1 minute puis ajoutez le bouillon, le sel et le safran et mélangez bien. Portez à ébullition puis réduisez le feu, couvrez et cuisez sans remuer jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé, environ 20 minutes. Au besoin, rajoutez un peu d'eau en cours de cuisson.

Retirez du feu et laissez reposer 10 minutes à couvert. Retirez le couvercle et égrainez le riz à la fourchette. Ajoutez l'origan, la coriandre et les ciboules et mélangez.

Pour servir, déposez 1 1/4 tasse de riz dans les assiettes et 1/4 tasse de ragoût sur le dessus. Garnissez de coriandre.

Source: D'après Emeril's Live – Foodnetwork

http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,1977,FOOD_9936_35663,00.html