

Gumbo saucisses et poulet comme en Louisiane



TEMPS DE PRÉPARATION

45 min

TEMPS DE CUISSON

3 h

TEMPS TOTAL

3 h 45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

Pour le Rub Créole

- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à soupe de fleur de sel
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café de poivre de cayenne
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 2 cuillères à soupe de sel de céleri

Pour le Gumbo

- 2 tasses d'okras
- 2 oignons émincés
- 2 to mates coupées en quartiers
- 2 branches de céleri tranchées
- 2 poivrons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 2,5 litres de bouillon de volaille
- Sel poivre
- 1 tasse d'huile arachide ou maïs
- 1 tasse de farine
- 6 saucisses de Toulouse
- 1 poulet
- 2 feuilles de laurier
- 3 brins de thym frais
- 1 cuillère à soupe de poudre Filé
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 2 cuillères à soupe de rub créole

INSTRUCTIONS

1. Mélanger tous les ingrédients pour le rub. Préchauffez votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C). Couper le poulet en 6 morceaux et saupoudrez le rub sur la viande. Fumez le poulet pendant 2 heures, et ajoutez les saucisses après la première heure. Une fois fumé, placez les morceaux de poulet et les saucisses sur le côté de la grille pour qu'ils puissent rester au chaud pendant que vous préparez le gumbo.
2. Vous pouvez maintenant faire le roux. Ouvrez la plaque de cuisson de votre gril, réglez la température à 200°C (400°F) et chauffez une poêle en fonte au-dessus des flammes. Versez une tasse d'huile et une fois qu'elle est chaude, versez 1 cuillère à soupe de farine à la fois. N'arrêtez jamais de fouetter jusqu'à consistance lisse et jusqu'à ce que le roux prenne une belle couleur marron clair. Cela peut prendre environ 15 minutes.
3. Ajouter le céleri, les poivrons, les oignons et l'ail au roux et cuire 4 minutes. Transférer les légumes et le roux dans un faitout ou une grande cocotte. Ensuite, vous pouvez ajouter les tomates, le bouillon de poulet, les okras, les feuilles de laurier, la poudre de filé, la sauce Worcestershire et 2 cuillères à soupe de rub. Bien mélanger et laisser cuire 15 minutes.
4. Trancher les saucisses. Ajouter le poulet et les saucisses au gumbo.
5. Vous pouvez ajouter un peu de sauce piquante selon votre goût.
6. Le gumbo est généralement servi avec du riz blanc sur le côté.



MOTS CLÉS

gumbo, Louisiane, poulet, saucisse