

Autres volailles

Gumbo de thanksgiving



3h

30 min

2h30

0

663

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Emincer grossièrement le céleri et les carottes.
- 2 Laver l'oignon et l'émincer, en gardant la peau.
- 3 Écraser les gousses d'ail avec leur peau, en utilisant la lame d'un couteau éminceur.
- 4 Placer la carcasse de dinde dans une marmite.
- 5 Si la carcasse ne rentre pas dans la marmite, la couper en morceaux.
- 6 Ajouter les légumes dans la marmite.
- 7 Ajouter assez d'eau pour couvrir la carcasse.
- 8 Ajouter le bouquet garni, ou d'autres herbes aromatiques.
- 9 Placer la marmite sur feu vif et amener à ébullition.
- 10 Une fois le bouillon à ébullition, écumer pour retirer la mousse qui s'est formée dessus.
- 11 Ensuite, réduire le feu, et laisser le bouillon mijoter pendant une heure trente, voire deux heures.
- 12 Une fois que le bouillon est prêt, le passer au chinois à l'aide d'une passoire placée sur une seconde marmite. Réserver.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le
bouillon

1 **Carcasse de volaille**
2 litre(s) **Eau**
1 **Oignon(s)**
2 **Carotte(s)**
2 **Céleri-Branche**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Bouquet garni**

Ingrédients pour le
gumbo

720 g **Suprême(s) de volaille**
200 g **Andouille**
80 ml **Huile de tournesol**
80 g **Farine**
2 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Poivron(s)**
1 **Oignon(s)**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
1 c. à soupe **Herbes de Provence**
2 **Gousse(s) d'ail**

Étape 2

Préparation du gumbo

- 1 Couper le pédoncule du poivron, retirer les membranes blanches et les graines. Le couper en dés.
- 2 Éplucher et ciseler l'oignon. Le placer dans un bol, avec le poivron.
- 3 Couper les extrémités du céleri et le couper en dés. L'ajouter au poivron et à l'oignon.
- 4 Ecraser les gousses d'ail avec le plat de la lame du couteau, les éplucher puis les émincer. Les ajouter au bol.
- 5 Couper les andouilles en tranches et les réserver sur une assiette.
- 6 Couper la viande de dinde en morceaux.
- 7 Verser l'huile dans une marmite froide. Allumer sur feu moyen.
- 8 Attention à ne pas brûler le roux, cela pourrait altérer le goût du gumbo.
- 9 Lorsque l'huile commence à frémir, ajouter la farine petit à petit, tout en fouettant.
- 10 En ajoutant la farine, le roux commence à mousser, c'est normal.
- 11 Mélanger la préparation jusqu'à ce que le roux brunisse et épaississe. Réduire le feu s'il brunit trop rapidement.
- 12 Quand le roux prend une teinte dorée, ajouter les légumes. Bien mélanger.
- 13 Ajouter le bouillon petit à petit et augmenter le feu. Mélanger avec une cuillère en bois pour l'incorporer à la préparation.
- 14 Une fois le bouillon bien incorporé, augmenter le feu et amener la préparation à ébullition.
- 15 Réserver une partie du bouillon pour plus tard, au cas où le gumbo aurait besoin d'être dilué.
- 16 Ajouter du sel, du poivre, du piment de Cayenne et des herbes de Provence. Laisser mijoter pendant 10 minutes.

1 c. à soupe **Sel**

1 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour le riz

650 ml **Eau**

360 g **Riz Blanc**

1 pincée(s) **Sel**

Étape 3

Cuisson du riz

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Saler.
- 2 Une fois que l'eau bout, ajouter le riz. Le cuire pendant 10 minutes, à couvert.
- 3 Lorsque le riz est cuit, le retirer du feu. Le réserver avec son couvercle. Vérifier la cuisson du gumbo.
- 4 Ajouter les andouilles et la dinde au gumbo.
- 5 Laisser le gumbo mijoter quelques minutes supplémentaires, afin de réchauffer la viande et de mêler les saveurs.
- 6 Ajouter une autre pincée de piment de Cayenne et d'herbes de Provence. Mélanger.
- 7 Si le gumbo est trop épais, ajouter du bouillon. Au contraire s'il est trop dilué, faire un roux, puis l'ajouter

cuillerée par cuillerée, tout en mélangeant, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser le gumbo dans une assiette creuse.
- 2** Ajouter une grande cuillère de riz sur le gumbo. Servir.