

Dirty Rice façon cajun

Pour 4 personnes



- 400 g de riz long grain
- 100 g de de bacon fumé en tranches épaisses ou de pancetta ou de bon chorizo, coupé en cubes de 1 cm
- 4 feuilles de laurier frais
- huile d'olive
- 1 oignon, pelé et finement ciselé
- 1 poivron vert, épépiné et finement ciselé
- 2 tiges de céleri, épluchées et finement hachées
- sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillerée à café de piment de Cayenne (enfin, à votre goût!)
- 6 gousses d'ail, pelées et finement hachées
- les feuilles d'une petite botte de thym frais
- 200 g de foies de volaille, parés
- Du lait, pour rincer les foies
- 1 boîte de 400 g de haricots rouges, égouttés
- Tabasco
- 6 oignons blancs frais, pelés et grossièrement hachés
- une petite botte de persil, grossièrement haché
- 1 citron, pour le service

Faites cuire votre riz en suivant les instructions sur le paquet. Egouttez-le, puis rincez-le à l'eau froide - ça évitera qu'il ne cuise trop, ou cuisez-le au cuiseur à riz. Mettez-le de côté.

Mettez une grande casserole sur un feu assez vif et ajoutez votre viande fumée. En la faisant revenir, elle va rendre du gras, prendre une belle couleur et aider à donner au plat un meilleur goût. Laissez-la devenir croustillante, puis ajoutez les feuilles de laurier. Mélangez le tout et ajoutez une lampée d'huile d'olive. Une fois que la viande est bien dorée, ajoutez les oignons, le poivron et le céleri. Assaisonnez de sel, de poivre et de piment de Cayenne. Remuez le tout pendant environ 10 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres, puis ajoutez l'ail haché et toutes les feuilles de thym.

Mettez vos foies de volaille dans un petit bol avec un bon filet de lait pour les rincer. Après quelques minutes, jetez le lait et hachez grossièrement les foies. Continuez à mélanger les légumes et une fois qu'ils ont pris une belle couleur et une saveur intense, ajoutez les foies de volaille hachés et les haricots rouges. Faites-les revenir 3 à 4 mn, puis ajoutez votre riz cuit égoutté, en remuant et en grattant les bonnes saveurs accrochées au fond. Faites cuire jusqu'à ce que le riz soit brûlant, puis ajoutez quelques gouttes de Tabasco.

Pour apporter un peu de fraîcheur, mélangez-y les oignons blancs frais et le persil hachés avec un bon filet de citron. Placez dans un grand plat pour que tout le monde puisse se servir.

Ce riz peut être mangé froid, mais il est meilleur chaud.