

# HARICOTS ROUGES ET RIZ



Les versions authentiques de ce plat de la Nouvelle-Orléans mijotent pendant des heures ; ici, vous pouvez obtenir une bonne profondeur de saveur en moins d'une heure, grâce au savoir-faire du chef David Guas, originaire de la Nouvelle-Orléans. Le riz blanc et une pointe de sauce piquante à la louisianaise sont des accompagnements typiques ; Guas utilise une giclée de moutarde jaune à la place de la sauce piquante. Conservation : Les restes de haricots et de riz peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 4 jours.

## Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
- **Temps de cuisson:** 25 mins
- **Portions:** 4-6 (donne environ 6 tasses)

## Ingredients

- 8 onces de saucisse de porc fumée, cuite, coupée en deux dans le sens de la longueur et tranchée transversalement en demi-lunes de 1/4 de pouce
- 1 cuillère à soupe d'huile de canola ou d'huile végétale
- 1 poivron vert moyen, épépiné et coupé en dés
- 1 oignon doux moyen (environ 8 onces), coupé en dés
- 6 ou 7 oignons verts, hachés (environ 1/2 tasse)
- 2 gousses d'ail, émincées ou finement râpées
- Deux boîtes de 15 onces de haricots rouges sans sel ajouté, égouttés et rincés

- 3 tasses de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
  - Feuilles de 3 tiges entières de thym frais (peut être remplacé par 1 cuillère à café de feuilles de thym séchées)
  - 3 feuilles de laurier
  - 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
  - 1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne moulu
  - Feuilles de 2 ou 3 tiges de persil frais, grossièrement hachées, plus pour la garniture (facultatif)
  - 1/2 cuillère à café de sel de table ou de sel marin fin, et plus selon le goût
  - Riz long grain cuit, pour servir
  - Sauce piquante, pour servir
- 

## Préparation

### **Etape 1**

Dans une grande marmite ou un faitout, chauffer l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle brille. Ajouter la saucisse et cuire, en remuant à quelques reprises, jusqu'à ce qu'une partie du gras soit fondu et que la saucisse brunisse, de 6 à 8 minutes. À l'aide d'une cuillère à égoutter, transférer la saucisse dans une assiette.

### **Etape 2**

Ajouter le poivron, l'oignon, les échalotes et l'ail dans la marmite et remuer pour les enrober dans le gras. Augmenter le feu à moyen-vif et cuire, en remuant, jusqu'à ce que le poivron ait ramolli, soit environ 2 minutes. Ajouter les haricots, le bouillon, le thym, les feuilles de laurier et les piments noirs et de Cayenne. Réduire le feu à moyen, couvrir et cuire pendant 25 minutes.

### **Etape 3**

Découvrir et jeter les feuilles de laurier. À l'aide du dos d'une cuillère en bois, écraser environ une tasse de haricots contre la paroi de la marmite ; cela épaissera un peu le mélange.

### **Etape 4**

Remettre la saucisse réservée dans la marmite, dès qu'elle est bien chaude, éteindre le feu et incorporer le persil. Goûtez et assaisonnez avec du sel, si vous le souhaitez. Servir chaud, avec du riz blanc et garni de persil supplémentaire ; faire passer la sauce piquante à table.