

# PILAU AUX CREVETTES



Le pilau est un riz pilaf classique des Lowcountry, et celui-ci est composé de crevettes, de tomates et de poivrons. "Le riz aux crevettes ou pilau aux crevettes est l'un des plats les plus populaires du Sud, né du choc entre la cuisine française colonisatrice et les cuisines exilées des peuples d'Afrique de l'Ouest et du Centre.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
  - **Temps de cuisson:** 45 mins
  - **Portions:** 5
- 

## Ingredients

- Pour le poivre de cuisine
- 2 cuillères à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de piment de la Jamaïque moulu
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de macis moulu
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade moulue
- 1 cuillère à soupe de poivre blanc moulu
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne
- Pour le pilaf de crevettes

- 2 cuillères à soupe d'huile végétale ou de graisse de bacon, divisées
  - 1 oignon jaune moyen (8 onces), finement haché
  - 1/2 cuillère à café de sel fin, divisée, plus si nécessaire
  - 2 gousses d'ail, émincées ou finement râpées
  - 2 tasses de riz blanc à long grain non cuit, rincé
  - 3 tasses de bouillon de poulet ou de crevettes, de préférence à teneur réduite en sel ou sans sel ajouté
  - 1 poivron rouge moyen (6 onces), coupé en dés
  - 1 tomate moyenne (8 onces), coupée en dés
  - 1 livre de crevettes géantes (21-25 pièces) ou grosses (26-30 pièces), décortiquées, déveinées et, si vous le souhaitez, sans la queue.
  - 1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne (facultatif)
  - Poivre noir fraîchement moulu
- 

## Préparation

### **Etape 1**

Préparer le poivre de cuisine : Dans un petit bol, mélangez le poivre noir, le piment de Jamaïque, la cannelle, le gingembre, le macis, la noix de muscade, le poivre blanc et le poivre de Cayenne. Vous devriez obtenir environ 1/2 tasse.

### **Etape 2**

Préparer le pilau : Dans une casserole de taille moyenne (3 ou 4 pintes), faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Ajouter l'oignon et 1/4 de cuillère à café de sel, et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, 3 à 4 minutes. Ajouter l'ail et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 minute.

### **Etape 3**

Ajouter le riz et mélanger. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu pour que le bouillon mijote doucement ; couvrir ; et cuire, en remuant une ou deux fois, jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le liquide soit absorbé, 10 à 15 minutes. Retirer du feu et laisser reposer, couvert, pendant la cuisson des crevettes.

### **Etape 4**

Dans une grande poêle (12 pouces) à feu moyen-vif, faire chauffer la cuillère à soupe d'huile restante jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Ajouter le poivron et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, 2 à 3 minutes. Ajouter la tomate et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle commence à se décomposer, environ 2 minutes. Ajouter les crevettes, le poivre de Cayenne si nécessaire, 2 cuillères à café de poivre de cuisine et le quart de cuillère à café de sel restant, et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les crevettes soient opaques, 3 à 4 minutes. Retirer du feu.

### **Etape 5**

Une fois le riz cuit, le défaire délicatement à l'aide d'une fourchette. Dans un grand bol, mélanger le riz et le mélange de crevettes. Goûtez et assaisonnez avec plus de sel et de poivre noir, si vous le souhaitez. Servir chaud.