

DAY-AFTER BBQ - JAMBALAYA

(Comment transformer des restes de barbecue en plat étoilé)

@chefzanoni_simone dans les cuisines du restaurant @assiettechampenoise avec le chef @lallement_arnaud

« Avec Arnaud Lallement on s’amuse car sa passion, son élégance et sa gentillesse naturelle nous font sentir comme à la maison...

Comme nous, Arnaud se bat chaque jour contre le gaspillage alimentaire et tout en sympathie il vous invite dans les cuisines de son restaurant l’Assiette Champenoise pour vous montrer comment les restes d’un barbecue peuvent se transformer en un plat gastronomique.

Attachez votre ceinture, on vous embarque en Champagne ! ».

2 personnes.

Ingrédients :

Des restes de barbecue selon le contenu de votre réfrigérateur. Ci-dessous, ingrédients donnés à titre indicatif :

- 3 cuillères à soupe de chipolata ou de chair à saucisse.
- Une brunoise d’ail grillée dans une cuillère à café d’huile d’olive.
- 2 cuillères à café de concentré de tomate.
- 2 cuillères à soupe de poivron en petit dés.
- 2 cuillères à soupe de céleri branche en petits morceaux.
- 2 cuillères à soupe de jambon fumé en petits dés.
- 2 cuillères à soupe de chorizo en petits morceaux.
- 2 tentacules de poulpe (3 cuillères à soupe en petits morceaux et le reste en très fines lamelles pour le dressage).
- 1 huître coupée en petits morceaux (avec son eau).
- De l’huile d’olive.
- De la fleur de sel.
- Des aromates, des petites fleurs du jardin pour le dressage.
- 20 cl de bouillon de poulet « maison ».



Préparation :

- 1/. Faire chauffer de l’huile d’olive dans une grande poêle large et profonde.
- 2/. Faire revenir la chair à saucisse dans la poêle.
- 3/. Ajouter ensuite l’ail et le concentré de tomate puis mélanger.
- 4/. Ajouter le poivron et le céleri, mélanger puis déglacer avec du bouillon de volaille.
- 5/. Ajouter le jambon fumé et le chorizo, mélanger et ajouter encore du bouillon.
- 6/. Ajouter le poulpe et mélanger.
- 7/. Ajouter l’huître et mélanger.
- 8/. Ajouter un peu de fleur de sel et mélanger une dernière fois.
- 9/. Dresser dans de jolies assiettes puis déposer harmonieusement des lamelles de poulpe puis des aromates et des petites fleurs du jardin.
- 10/. Terminer en ajoutant un trait d’huile d’olive et déguster sans attendre.