

Guacamole à la jambalaya



6-8 portions

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile végétale séparées
- 3 tranches épaisses de bacon
- 85 g à 104 g (3 à 4 oz) de saucisse andouille hachée grossièrement
- ½ tasse d'oignon jaune haché
- ½ tasse de céleri haché
- ¾ tasse de poivron rouge haché
- 1 gousse d'ail pressée ou émincée
- 1 cuillère à thé de paprika fumé
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- ¼ cuillère à thé de thym séché
- ¼ cuillère à thé de poivre de Cayenne
- ½ cuillère à thé de sel (ou au goût)
- ½ cuillère à thé de poivre noir (ou au goût)
- 1 petite tomate Roma, épépinée et coupée en dés
- 1 cuillère à thé de sauce Worcestershire
- Un filet de sauce épicée (ou au goût)
- 454 g (½ livre) de crevettes de grosseur moyenne, décortiquées et coupées en petits morceaux
- 3 avocats mûrs coupés en deux, dénoyautés et évidés de leur chair ensuite coupée en dés
- 2 cuillères à thé de citron fraîchement pressé
- 3 échalotes, parties blanche et verte finement tranchées
- Tranches de pain baguette rôties

Guacamole à la jambalaya

Préparation

1. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une grande casserole, à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais non fumante.
2. Ajouter le bacon et la saucisse et faire cuire 4 à 5 minutes en remuant souvent avec une cuillère en bois ou une spatule jusqu'à ce que le tout soit doré et croustillant.
3. Incorporer l'oignon, le céleri, le poivron rouge et l'ail et assaisonner de paprika, origan, thym, poivre de Cayenne, sel et poivre.
4. Bien mélanger et faire cuire environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le tout soit ramolli.
5. Ajouter les tomates en dés ainsi que la sauce Worcestershire et la sauce épicée. Remuer et poursuivre la cuisson pour une autre minute.
6. Retirer du feu et transférer tout le mélange dans un large bol.
7. Remettre la même casserole, ajouter une autre cuillère à soupe d'huile et chauffer à feu vif.
8. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les crevettes, saler et poivrer au goût et cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées sur les bords, mais pas plus d'une minute environ.
9. Incorporer les crevettes dans le bol contenant le reste des ingrédients.
10. Dans un bol de service, ajouter la chair d'avocat coupée en dés, presser le jus de citron sur le dessus, mélanger et remuer délicatement. Ajouter la préparation

Guacamole à la jambalaya

jambalaya, mélanger et bien remuer.

11. Parsemer les échalotes sur le dessus et saler au goût si nécessaire. Servir avec des tranches de pain baguette rôties ou des croustilles de maïs.