

Riz au djon-djon

Diri ak djon djon désigne en créole haïtien du riz avec des champignons. C'est un plat originaire d'Haïti qui est essentiellement composé de riz et de champignons comestibles noirs appelés "djon djon". Ce plat est plus courant dans la région nord du pays et peut donc être considéré comme une spécialité régionale.

Ingrédients:

- 2 tasses** de djon-djon
- 3 tasses** de riz
- 5 tasses** d'eau
- 2 gousses** d'ail
- 3 clous** de girofle
- 4 cuillères** d'huile
- ¼ tasse** de lard salé en dés
- 12 grosses** crevettes
- 1 gros oignon** haché finement
- 2 échalotes** coupées finement
- 1 branche** de thym
- 1 poivron** vert haché grossièrement
- 1 cuillère à thé** de sel cuillère à thé de poivre
- 1 pincée** piment de Cayenne
- 1 piment** fort entier
- 1 cuillère** de beurre
- 1 ½ tasse** de pois Congo
- 2 cubes** de bouillon de boeuf ou de poulet



Préparation :

- 1.** Faire tremper le **djon-djon** dans 5 tasses d'eau chaude pendant 30 minutes. Passer au mixer, puis filtrer dans une passoire fine. Réserver l'eau et jeter les résidus.
 - 2.** Dans une casserole, mettre 3 cuillères d'huile, faire revenir le lard, l'oignon, l'ail, les échalotes, le poivron, les crevettes et le pois Congo. Cuire à feu doux de 3 à 5 minutes. Ajouter l'eau noire du djon-djon, puis les clous de girofle, le sel, le poivre, le thym, la pincée de Cayenne, le piment fort et les cubes de bouillon.
 - 3.** Lorsque l'eau commence à bouillir, ajouter le riz en brassant 2 minutes et cuire à découvert jusqu'à l'absorption totale de l'eau. Ajouter le reste de l'huile avec le beurre. Terminer la cuisson, à feu doux, à couvert, pendant 15 minutes.
-