



Temps Total
70 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Un plat classique de la Louisiane, aux influences espagnoles et françaises, est transformé en une soupe savoureuse et copieuse.

Rendements
8

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile de canola	3 c. à soupe	45 mL
cuisse de poulet désossées et sans peau, coupées en bouchées	1 lb	454 g
saucisses fumées tranchées	8 oz	226 g
soupe Campbell's Signature poulet et gombos à la créole	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
eau	8 tasses	2 L
farine tout usage	1 1/2 tasse	375 mL
semoule de maïs fine	1/2 tasse	60 g
poudre à pâte	1 c. à soupe	15 mL
sel kasher	1 c. à thé	5 mL
babeurre	1 tasse	250 mL
œufs, battus	3	3
beurre non salé fondu	1/4 lb	113 g
piments jalapeños épépinés et coupés en dés	1/4 tasse	33 g
grosses crevettes décortiquées et déveinées (taille 16/20)	2 lb	1 kg



Tip

Le pain de maïs peut également être cuit dans des moules à muffins pour obtenir des petits pains individuels. Servir chaud si désiré.

Astuce :



INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen vif et faire brunir le poulet, en 2 fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Réserver dans une assiette. Ajouter la saucisse dans le chaudron et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Remettre le poulet dans le chaudron avec son jus de cuisson. Ajouter la soupe et l'eau.

2. Laisser mijoter de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre et que la soupe soit parfumée. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours. Donne 15 tasses (3,75 L).

3. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Fouetter ensemble la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, fouetter ensemble le babeurre, les œufs et le beurre, puis incorporer dans le mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit combiné. Incorporer le jalapeño. Verser dans un plat beurré de 8 pouces (2 L) et cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent en ressorte propre lorsqu'on l'insère au centre. Laisser refroidir et couper en 8 portions.

Réchauffer 1 3/4 tasse (425 ml) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit fumante. Ajouter 5 crevettes (113 g/4 oz) et laisser mijoter jusqu'à ce que les crevettes soient cuites. Déposer dans un bol de service et servir avec du pain de maïs.