

Jambalaya



Recette pour 6 personnes

Ingrédients

12 crevettes moyennes crues décortiquées
250 g de jambon cuit en gros dés
200 g de chorizo épicé
400 g de blanc de poulet
120 g de saucisse fumée
200 g de riz grain court
1 grosse boîte de tomates en dés avec son jus
250 g de poivrons verts en dés
100 g de céleri branche haché
600 ml de bouillon de poule en cube
150 g d'oignon doux haché
1 gousse d'ail émincée
1 cs de persil plat frais haché
2 cs de coriandre fraîche hachée
2 cs d'huile d'arachide
3 clous de girofle
1 feuille de laurier sauce
1 brin de thym
½ cc de piment de Cayenne moulu
10 gouttes de Tabasco
Sel, poivre du moulin

Préparation

Dans une sauteuse, à feux doux, chauffer l'huile et faire revenir l'oignon, le céleri et le poivron pendant 5 min, sans cesser de remuer. Ajouter l'ail, cuire encore 2 minutes.

Incorporer les dés de jambon, le poulet la saucisse fumée et le chorizo. Continuer pendant 2 minutes et retirer le chorizo. Dans une casserole, chauffer le bouillon.

Incorporer la tomate, les clous de girofle, le thym, le laurier, le persil, le piment de Cayenne et 10 gouttes de Tabasco. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement.

Ajouter le riz et le bouillon tout en remuant. Toujours à feu doux, cuire pendant 30 minutes.

Incorporer les crevettes décortiquées 5 minutes avant la fin de cuisson. Remettre le chorizo. Faire évaporer le surplus de liquide à feu vif.

Servir chaud, saupoudrer de coriandre hachée.

⇒ Pour une version moins épicée

- Mettre du Tabasco non épicé (vert) ou moins de gouttes pour le traditionnel
- Utiliser du chorizo doux