



Jambalaya

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 400 g de riz
- 500 g de blancs de poulet
- 200 g de chorizo en rondelles
- 12 crevettes ou gambas
- 1 branche de céleri
- 1 g de poivron vert
- 400 g de concassés de tomates
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail émincée
- 3 cuil à soupe de concentré de tomates
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 cuil à soupe de mélange d'épices cajun
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Persil

Mélange d'épices cajun

Dans un bol, mélangez :

2 cuil à soupe d'ail

1 cuil à soupe de poivre noir

1 cuil à soupe de piment de Cayenne

1 cuil à soupe d'origan séché

1 cuil à soupe de thym

1 cuil à soupe de sel

1/2 cuil à soupe de paprika

Jambalaya

Dans une sauteuse ou une poêle à paella, faites chauffer l'huile. Y faire revenir l'oignon, le céleri, le poivron à feu doux pendant env. 5 min en remuant régulièrement pour ne pas que cela accroche.

Ajoutez l'ail et faire cuire encore 2 min. Incorporez les rondelles de chorizo et le poulet coupé en lanières, faites dorer.

Ajoutez le riz, faites cuire 2 min à sec. Ajoutez les tomates concassées, le bouillon, le thym et les épices.

Bien mélanger.

Faire cuire à feu doux, jusqu'à ce que le riz soit cuit et le liquide absorbé. Je vous conseille, de ne pas mettre tout le bouillon d'un coup mais au fur et à mesure et n'hésitez pas à en rajouter si besoin.

Salez, poivrez

5 min avant la cuisson, incorporez la concentré de tomate et les crevettes.

Servir dans les assiettes, versez un filet d'huile d'olive. Parsemez de persil.