

les recettes d'Alice

Jambalaya



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

Ingrédients

2 blancs de poulet
thym, clou de girofle, Cayenne
250 gr de chorizo
2 oignons, huile d'olive
250 gr de riz long, fond de volaille

5 tomates pelées en boîte
20 crevettes décortiquées
1 poivron, 2 g d'ail
1 tr épaisse de jambon blanc
concentré de tomate

Matériel nécessaire

1 presse ail 1 cocotte

Préparation et réalisation

1- Couper les blancs de poulet en morceaux ainsi que le jambon, le chorizo en rondelles. Egoutter les tomates, les épépiner et les couper en morceaux. Chauffer 75 cl d'eau et ajouter 4 c à s de fond de volaille

2- Dans une poêle chauffer 2 c à s d'huile et faire dorer le poulet, le jambon et le chorizo. Eplucher l'oignon et l'émincer, tailler en morceaux le poivron. Eplucher l'ail et l'écraser.

3- Dans une cocotte faire chauffer 2 c à s d'huile et ajouter l'oignon, l'ail, les poivrons et cuire 4 min puis verser le riz, ajouter le poulet, le chorizo, le jambon 2 c à s de concentré et les tomates. Verser le bouillon, le thym, 1 clou, 1 pincée de piment, saler, couvrir, cuire 20mn.

Conseils et astuces

5 min avant la fin de la cuisson ajouter les crevettes.

Alice Délice

