Jambalaya créole

Philippe | ○ 23 décembre 2024 | □ Plat principal / Recette facile / Recettes | □ 0 commentaire



Ingrédients / 4 personnes

Réalisation



300 g de riz long grain



200 g de poulet (coupé en morceaux)



150 g de crevettes décortiquées



150 g de chorizo (doux ou piquant)



1 poivron rouge (coupé en dés)



1 poivron vert (coupé en dés)



1 boîte de tomates pelées (400 g)



oignon (haché)



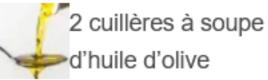
2 gousses d'ail (émincées)



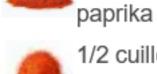
2 branches de céleri



volaille



d'huile d'olive 1 cuillère à soupe de



1/2 cuillère à café de piment de Cayenne



1 cuillère à café de

1 feuille de laurier



Sel et poivre

↑ Difficulté

■ Préparation

Temps total

Ouisson

Très facile

15 mn

40 mn

55 mn

Matèriel





Préparation



Coupez le poulet, le chorizo, les poivrons, l'oignon et le céleri en morceaux.



- Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle ou un wok.
- Faites dorer les morceaux de poulet et le chorizo quelques minutes. Réservez-les.



Dans la même poêle ou wok, ajoutez l'oignon, l'ail, le céleri et les poivrons. Faites revenir 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Incorporez les tomates pelées (écrasez-les légèrement), le paprika, le piment, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Mélangez bien.



Versez le riz dans la poêle ou wok et remuez pour bien l'enrober des saveurs. Ajoutez le bouillon de volaille et portez à ébullition.



Remettez le poulet et le chorizo dans la poêle ou wok. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 20-25 minutes, en remuant de temps en temps pour éviter que le riz n'attache.



Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les crevettes. Mélangez et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien roses et cuites.



Pour finir

Retirez la feuille de laurier et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez bien chaud, éventuellement accompagné de persil frais pour une touche de couleur.



Conseils

Bon appétit! © Si vous voulez ajuster les ingrédients ou les épices, n'hésitez pas!