

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)
-  1 oignon (haché)

-  2 gousses d'ail (émincées)
-  2 branches de céleri
-  750 ml de bouillon de volaille
-  2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-  1 cuillère à soupe de paprika
-  1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
-  1 cuillère à café de thym
-  1 feuille de laurier
-  Sel et poivre

-  Difficulté **Très facile**
-  Préparation **15 mn**
-  Cuisson **40 mn**
-  Temps total **55 mn**

Matériel



Un wok



Une grande poêle

Préparation

- 1** Coupez le poulet, le chorizo, les poivrons, l'oignon et le céleri en morceaux.
 - 2**
 - 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.
 - 3** 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.
 - 4** Incorporez les tomates pelées (écrasez-les légèrement), le paprika, le piment, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Mélangez bien.
 - 5** 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.
 - 6** 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.
 - 7** 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 !