

Jambalaya

Ingrédients :

4 saucisses fumées

200g de crevettes roses cuites

250g de tomates concassées

1 poivron rouge

1 oignon

1 gousse d'ail

50cl d bouillon de volaille

1 c à café d'épices cajun

2 feuilles de laurier

3 brins de thym

4 brins de persil

huile d'olive +160g de riz

sel poivre

Préparation :

1) Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Épépinez et détaillez le poivron en lamelles. Faites revenir l'ensemble dans une poêle avec un filet d'huile d'olive le laurier et le thym.

2) Plongez les saucisses dans une casserole d'eau froide. Faites-les cuire 20mn à frémissements. Coupez-les en rondelles et mettez-les dans la poêle avec les épices Cajun et les tomates. Assaisonnez. Mélangez

3) Versez 30cl de bouillon de volaille couvrez et laissez mijoter 20mn à feu doux. Ajoutez le riz et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les grains soient tendres. Ajoutez du bouillon si besoin

4) Décortiquez les crevettes ajoutez-les 5mn avant la fin de la cuisson; Ciselez le persil et parsemez-en le plat

1 recette pour deux