

La recette gourmande de Geneviève



JAMBALAYA

Recette pour 6 personnes

1 Ingrédients : 400 g de blanc de poulet ; 260 g de chorizo ; 260 g de jambon blanc ; 300 g de crevettes crues ; 4 gousses d'ail ; 1 oignon moyen ; 1 gros poivron vert ; 1 piment vert doux ; 1 boîte de 260 g de petits pois cuisis ; 400 g de tomates en cubes ; 240 g de riz basmati ; 60 cl de bouillon de volaille ; 4 cl d'huile d'olive ; sel, poivre ; et quelques pincées de piment d'Espelette.

2 Opérations :

À préparations des ingrédients :

- Éplucher et émincer l'oignon et le poivron.
- Éplucher et hacher les gousses d'ail ; le piment vert (sans oublier de retirer les graines).
- Couper le poulet et le jambon en cubes, et le chorizo en rondelles ou en petits dés.
- Décortiquer les crevettes.

B Cuissons :

- Faire rissoler dans une grande cocotte les cubes de poulet avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonner. Réserver.
- Continuer à rissoler le chorizo, le jambon et les crevettes ; et réserver le chorizo et le jambon ensemble, les crevettes à part.
- Faire dorer avec 2 cuillères à soupe d'huile l'oignon, l'ail, le poivron, le piment, y ajouter le riz jusqu'à ce que les grains soient translucides, bien remuer le tout pendant 4 à 5 minutes.
- Incorporer le poulet, le chorizo, le jambon, les tomates en cubes, et bien mélanger.
- Mouiller avec le bouillon, compléter l'assaisonnement avec sel, poivre et piment d'Espelette.
- Couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes
- Ajouter les petits pois avec leur jus de cuisson si nécessaire, les crevettes et continuer le mijotage 10 minutes environ.
- Vérifier la cuisson du riz et rectifier l'assaisonnement.
- Servir dans la cocotte de cuisson.

C Informations : si vous voulez un plat de la Louisiane plus épicé, ajouter 2 cuillères à soupe de mélange de cajun dans l'huile, avant de faire revenir les oignons, ail, poivron, piment, etc.