

Jambalaya

Pour 6 personnes :
Préparation : 25 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 oignons moyens hachés
6 petites saucisses piquantes ou fumées
6 demi-cuisses de poulet (pilons et/ou hauts de cuisses)

200 g de jambonneau ou de talon de jambon coupé en petits dés
3 tomates moyennes pelées et épépinées
220 g de riz, de préférence à rizotto (Arborio)
1 gousse d'ail hachée
50 à 70 cl de bouillon de volaille
1 petite cuillerée de Tabasco.(à défaut piment de cayenne ou d'Espelette)
1 poivron vert coupé en dés
3 cuillerées à soupe de persil haché (ou de coriandre fraîche)
600 g de crevettes crues ou surgelées décortiquées

Progression

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites dorer en premier les demi-cuisses de poulet, réservez, faites de même avec les crevettes décortiquées, réservez. Dans l'huile, passez maintenant les oignons et les saucisses, faites revenir à feu modéré, en remuant souvent, jusqu'à ce que les saucisses soient colorées et les oignons transparents. Laissez cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré.

Ajoutez le jambon et les tomates hachées grossièrement, couvrez hermétiquement et laissez cuire à feu très doux pendant 10/15 minutes environ. Ajoutez l'ail, le riz, le poivron, les demi-cuisses de poulet, le bouillon de volaille, le tabasco, du sel et du poivre ; couvrez de nouveau et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que le riz soit cuit mais pas mou. Au dernier moment, ajoutez les crevettes, le persil haché et laissez cuire encore trois minutes. Servez chaud