

Jambalaya de Dinde aux Olives et Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES GRECQUES	300g
- BOUILLON DE POULE	750 ml (1cube)
- VIN BLANC SEC	1 verre
- OIGNON(S)	1
- DINDE	500g de filet
- POIVRON(S) JAUNE(S)	½
- PAPRIKA	
- HARICOTS ROUGES	1 boîte (250g)
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 de Nyons
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez l'oignon finement.
- Coupez le poivron en lamelles.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Coupez le filet de dinde en lanières.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites griller la volaille avec les lamelles de poivron. Salez légèrement, poivrez et ajoutez le paprika et l'ail pressé. Retirez et réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir doucement l'oignon émincé. Remuez bien puis incorporez les pâtes. Laissez-les devenir translucides en remuant continuellement.
- Ajoutez alors le vin blanc et laissez réduire 1 minute puis arrosez avec le bouillon (l'eau avec le cube. Portez à ébullition puis baissez le feu (très doux), couvrez et laissez cuire 15-18 minutes en remuant de temps en temps.
- A mi-cuisson, incorporez la volaille avec les poivrons, les olives et les haricots rouges.
- Poursuivez la cuisson toujours à couvert en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, assaisonnez avec le piment de Cayenne, sel et poivre.
- Incorporez enfin la crème fraîche et remuez délicatement.
- Servez avec des copeaux de parmesan.