

Jambalaya de Riz au Poulet, Crevettes et Chorizo

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	750g
- BOUILLON DE POULE	2 litres (3 cubes)
- POIREAUX ENTIERS	2-3
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- COURGETTE(S)	1-2
- BLANC(S) DE POULET	4 beaux
- CHORIZO	225g (doux)
- CREVETTES ROSES	30-40 moyennes
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- EPICES CAJUN	2-3 c à café
- PAPRIKA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Epépinez et coupez en lamelles le poivrons.
- Coupez les courgettes en dés.
- Taillez la volaille en cubes et le chorizo en rondelles.
- Faites revenir les deux viandes dans une grande poêle (type paëlla) avec de l'huile d'olive.
- Assaisonnez avec les épices Cajun et le paprika. Salez et poivrez. Réservez dans un plat.
- Faites alors revenir les légumes dans la même grande poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail émincé.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Mouillez avec la moitié du bouillon et portez à ébullition puis baissez le feu. Couvrez et remuez de temps en temps. Versez petit à petit le reste du bouillon jusqu'à absorption complète.
- En fin de cuisson, réintroduisez les viandes et laissez réchauffer quelques minutes à couvert su feu doux.
- Juste quelques minutes avant de servir, coupez le feu et déposez les crevettes sur le sommet de la jambalaya. Reposez le couvercle.