

## *Jambalaya Épicée de Poulet - Carottes - Courgettes et Ananas Grillés*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- AVOINE DE SAVOIE (PÂTES)	350g
- BOUILLON DE VOLAILLE	600-700 ml (1 cube)
- BLANC(S) DE POULET	4
- CAROTTE(S)	3-4
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- CURRY	½ c à soupe
- ANANAS	½ frais
- SUCRE DE CANNE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 4-5 minutes au micro-onde. Réservez.
- Taillez les courgettes en dés.
- Coupez les blancs de poulet en gros cubes. Faites-les revenir dans une grande poêle huilée (style poêle à paëlla). Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Entre temps, pelez et coupez l'ananas en grosses tranches. Faites-les griller dans une poêle chaude à feu vif. Ajoutez un peu de sucre de canne et réservez.
- Dans la même poêle, faites alors revenir les oignons avec les courgettes. Lorsque les courgettes commencent à s'attendrir, incorporez les carottes. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Ajoutez alors les pâtes et remuez quelques instants avant d'arroser avec le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Assaisonnez avec le curry et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
- Servez la jambalaya dans des assiettes et surmontez de 2 ou 3 morceaux d'ananas grillés.