

Jambalaya à la Dinde et Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	4
- MERGUEZ	400g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- RIZ	1 tasse (pour Risotto)
- BOUILLON DE POULE	2 cubes
- ECHALOTE(S)	1
- HUILE DE TOURNESOL	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- PILI-PILI	1 pincée
- PAPRIKA	1 pincée
- POIVRE DE CAYENNE	
- SEL	



Recette:

- Coupez le dindonneau en lanières.
- Pelez le poivron puis coupez-le en lamelles.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Emincez l'échalote.
- Dans une casserole allant au four (avec son couvercle), faites chauffer un peu de beurre de cuisson avec de l'huile de tournesol, saisissez-y les lanières de dindonneau. Epicez de poivre de Cayenne et de sel.
- Retirez la viande, ajoutez un peu d'huile de tournesol et faites blondir l'échalote émincée.
- Ajoutez le poivron et les champignons. Assaisonnez le pili-pili et de paprika.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Ajoutez le riz et laissez-le devenir translucide (2 minutes) en remuant.
- Intégrez les tomates concassées.
- Remettez la viande dans la casserole et versez 2 tasses d'eau avec les cubes de bouillon. Mélangez puis couvrez.
- Enfournez pendant 25-30 minutes.
- Pendant ce temps, faites rissoler les merguez. Salez et poivrez.
- Sortez enfin la casserole du four, et poursuivez la cuisson sur la table de cuisson pendant 5 minutes pour faire évaporer le surplus d'eau.
- Servez immédiatement la jambalaya surmontée d'une ou deux merguez.