

Jambalaya de Poulet, Chorizo et Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	300g
- CHORIZO	100g
- HARICOTS PRINCESSES	300g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10-12
- PATES GRECQUES	300g
- CURRY	1/2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	650ml (1 cube)
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- LAIT DE COCO	150-200ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez l'oignon finement.
- Nettoyez les haricots princesses et placez-les dans un plat avec un fond d'eau. Couvrez-les d'un film plastique et faites-les cuire au micro-onde (position Jet) pendant 5 minutes.
- Coupez le poulet en petits dés ainsi que le chorizo.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites-y griller les dés de volaille et de chorizo. Salez légèrement et poivrez. Retirez et réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, ajoutez les oignons. Remuez bien et laissez cuire environ 2 minutes puis incorporez les pâtes. Laissez-les devenir translucides en remuant continuellement.
- Ajoutez alors les princesses, le bouillon (l'eau avec le cube), le lait de coco et le curry. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 12 minutes en remuant de temps en temps.
- Incorporez alors le coulis de tomates et le concentré.
- Remettez la viande réservée dans la préparation ainsi que les olives.
- Poursuivez la cuisson 7 minutes toujours à couvert.

