

Jambalaya de Poulet, Chorizo, Fromage de Chèvre, Carottes et Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATES GRECQUES	350g
- COURGETTE(S)	2
- CAROTTE(S)	4
- AIL EN POWDRE	
- TOMATES PELEES	1 boîte
- BOUILLON DE POULE	500 ml (1 cube)
- CHORIZO	100g
- BLANC(S) DE POULET	350g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g à pâte dure
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez en dés les carottes avec le coupe légumes. Placez-les dans un plat creux avec un filet d'eau, filmez et faites cuire 5 min 30 sec au micro-onde.
- Coupez les courgettes à l'aide d'une mandoline en petites frites.
- Emincez le poulet et coupez le chorizo en lamelles.
- Dans un grande poêle, faites chauffer de l'huile et ajoutez-y les frites de courgettes. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail. Incorporez les carottes précuites. Réservez.
- Dans un faitout, chauffez de l'huile et faites-y rissoler le poulet puis les lamelles de chorizo. Ajoutez les pâtes et remuez afin qu'elles deviennent translucides. Versez alors les tomates pelées et 400 ml d'eau avec le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Remuez de temps en temps. Laissez mijoter 25 minutes. Ajoutez éventuellement un peu d'eau.
- En fin de cuisson, incorporez les légumes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Coupez le fromage en petits dés.
- Servez alors la jambalaya dans des assiettes creuses, ajoutez les dés de fromage et saupoudrez de persil.