

Jambalaya de Poulet au Curry avec Carottes et Grains de Maïs

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- PATES GRECQUES	350g
- CAROTTE(S)	4
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POWDRE	
- TOMATES PELEES	1 boîte
- BOUILLON DE POULE	750 ml (1 cube)
- BLANC(S) DE POULET	600g
- CURRY EN POWDRE	
- CIBOULETTE	
- MAIS (GRAINS)	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Pelez les carottes et râpez-les pas trop finement.
- Emincez l'oignon.
- Coupez le poulet en dés.
- Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile et ajoutez-y dés de volaille. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail et le curry. Incorporez les carottes râpées. Puis, 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 le reste d'eau petit à petit.
- En fin de cuisson, incorporez les grains de maïs ainsi qu'un peu de ciboulette.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez alors la jambalaya dans des assiettes creuses et saupoudrez de ciboulette.

