

## Jambalaya au Chorizo Grillé et aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- CHORIZO	5-6 à griller
- HARICOTS PRINCESSES	200g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- HARICOTS ROUGES	150g
- TOMATE(S)	2 petites
- PATES GRECQUES	300g
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	650ml (1 cube)
- SAFRAN	1 capsule
- POIVRE	
- SEL	
- PAPRIKA	



### Recette:

- Hachez l'oignon finement.
- Nettoyez les haricots princesses, coupez-les en 2 ou 3 selon leur grandeur 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 les tomates en morceaux.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Coupez les chorizos en tronçons.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites-y grilles les tronçons de chorizo. Salez un peu et poivrez. Retirez et réservez sur une assiette. Jetez le jus de cuisson et épongez la poêle.
- Dans la même poêle, faites cuire les oignons et les champignons dans un fond d'huile. Remuez bien et laissez cuire environ 2 minutes.
- Ajoutez alors les pâtes, le safran puis le bouillon (l'eau avec le cube). Portez à ébullition avant de baissez le feu, couvrez et laissez cuire 12 minutes en remuant de temps en temps.
- Incorporez alors les tomates, les princesses, les haricots rouges et le chorizo grillé dans la préparation. Poursuivez la cuisson 7 minutes toujours à couvert.
- Avant de servir, poivrez et ajoutez du paprika selon votre goût.