PL-1477

Jambalaya de Merguez et Chipolata aux Ananas

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTES GRECQUES	350g
- MERGUEZ	400g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	400g
- HARICOTS PRINCESSES	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	750ml (1 cube)
- CURCUMA	1/2 c à café
- ANANAS	8 tranches + le jus
- PIMENT DE CAYENNE	1/4 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

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.
- Nettoyez et émincez les champignons en dés.
- Coupez les saucisses et les merguez en tronçons.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites-y griller les tronçons de saucisses et de merguez. Salez et poivrez. Retirez et réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, ajoutez les oignons et les champignons. Remuez bien et laissez cuire environ 2 minutes.
- Ajoutez alors les princesses, le curcuma et les pâtes. Arrosez avec le bouillon (l'eau avec le cube). Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 12 minutes en remuant de temps en temps.
- Incorporez alors le jus d'ananas, le piment de Cayenne, la crème fraîche et replacez les saucisses dans la préparation. Poursuivez la cuisson 7 minutes toujours à couvert.
- Coupez l'ananas en dés.
- Avant de servir, intégrez l'ananas, poivrez et ajoutez un peu paprika selon votre goût. Mélangez le tout afin que le fruit prenne légèrement la température.
- Servez et saupoudrez de parmesan.