

Jambalaya de Dinde - Aubergines - Courgettes - Tomates

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES GRECQUES	350g
- BOUILLON DE POULE	750 ml
- VIN BLANC SEC	1 verre
- DINDE	450g de filet
- PAPRIKA	
- COURGETTE(S)	1 belle
- AUBERGINE(S)	1 belle
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 de Nyons
- HERBES DE PROVENCE	
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- TOMATE(S) CERISE(S)	1(-20
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez l'oignon finement.
- Coupez la courgette et l'aubergine en petits cubes.
- Coupez le filet de dinde en petits dés.
- Dans une poêle avec couvercle, faites griller les dés de volaille. Salez légèrement, poivrez et ajoutez le paprika. Retirez et réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les dés de courgette et d'aubergine. Remuez bien et laissez prendre couleur. Assaisonnez avec les gousses d'ail écrasée, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Toujours 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 le bouillon (l'eau avec le cube) et le vin blanc. Portez à ébullition puis baissez le feu (très doux), couvrez et laissez cuire 15-18 minutes en remuant de temps en temps.
- A mi-cuisson, incorporez les cubes de légumes précuits, les olives et les dés de volaille.
- Poursuivez la cuisson toujours à couvert.
- En fin de cuisson, ajoutez les tomates cerises, les herbes de Provence et le piment de Cayenne puis remuez délicatement.
- Avant de servir, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

