

Jambalaya de Crevettes au Chorizo et Asperges Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes)	400g
- Oignons	½
- Poivrons Jaunes	½
- Chorizo	100g
- Tomates Concassées	400g
- Eau	1 ½ boites
- Paprika	
- Gambas	16-20
- Ail en Poudre	
- Asperges	16-20 pointes vertes
- Parmesan en Bloc	
- Beurre de Cuisson	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 5-6 minutes. Réservez.
- Dégelez les gambas si nécessaire.
- Emincez finement l'oignon.
- Coupez en fines lamelles le poivron.
- Pelez et coupez le chorizo en ½ rondelles.
- Dans un grand wok, faites revenir dans du beurre chaud, l'oignon et le poivron. Ajoutez le chorizo et laissez prendre couleur.
- Incorporez ensuite les tomates concassées et l'eau. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis introduisez les pâtes avec le paprika. Baissez le feu et laissez les pâtes gonfler en remuant souvent.
- D'un autre côté, poêlez les asperges précuites dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Grillez ensuite les gambas dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Lorsque les pâtes sont cuites, servez la jambalaya sur vos assiettes, garnissez avec les asperges et les gambas grillées. Râpez fraîchement un peu de parmesan sur le tout.

