

## *Jambalaya aux Merguez et Chipolatas*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- MERGUEZ	400g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	400g
- HARICOTS PRINCESSES	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- 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.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre. Faites-y griller les saucisses et les 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 bouillon (l'eau avec le cube), le safran et les pâtes. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 12 minutes en remuant de temps en temps.
- Incorporez alors les tomates et remettez les saucisses dans la préparation. Poursuivez la cuisson 7 minutes toujours à couvert.
- Avant de servir, poivrez et ajoutez du paprika selon votre goût.

