

## *Jambalaya de Poulet, Chorizo et Merguez – Ananas Grillés*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	350g
- BLANC(S) DE POULET	350g
- MERGUEZ	350g
- CHORIZO	20 rondelles
- ANANAS	12 tranches
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube (100 ml)
- COURGETTE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- CAROTTE(S)	2
- PIMENT DE CAYENNE	une pincée
- AIL EN POWDRE	
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez les carottes et coupez-les en dés. 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 le poulet en petits dés ainsi que le chorizo, les merguez en tronçons.
- Dans une grande poêle avec couvercle (faitout), faites fondre un peu de beurre. Faites-y griller les dés de volaille, les merguez et le chorizo. Salez légèrement et poivrez. Retirez et réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, ajoutez les poivrons et les courgettes coupés en dés. Remuez bien et laissez cuire environ 2 minutes puis incorporez les carottes précuites et le riz. Laissez-les devenir translucides en remuant continuellement.
- Ajoutez alors le bouillon (l'eau avec le cube), les tomates pelées et les épices (piment, herbes, sel et poivre). Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 20 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez éventuellement un peu d'eau si nécessaire.
- Ajoutez la viande réservée dans la préparation.
- Poursuivez la cuisson 5-10 minutes toujours à couvert.
- A coté, faites griller des tranches d'ananas à la plancha.
- Servez la jambalaya avec les ananas grillés.