



ÉCOLE DANIEL MATHIEU - CM1A -  
2020

JAMBALAYA DE BOURAKÉ



## JAMBALAYA DE BOURAKÉ

### INGRÉDIENTS

- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 gros oignon rouge haché
- 1 à 2 gousses d'ail écrasées
- 2 tranches de bacon
- 300 g de riz long
- 1 poivron rouge ou vert
- 150 g de jambon
- 425 g de tomates concassées
- 1 c.à.c de sauce worcestershire
- 1 goutte de tabasco
- Thym et persil
- Crevettes
- Oignons verts

Préparation : 30min

6 parts

Cuisson : 1h

1) Dans une grande casserole à fond épais, faire fondre l'oignon 5 minutes à l'huile chaude avec l'ail et le bacon, sans cesser de remuer. Versez le riz, mélanger le tout 2 minutes.

2) Ajouter le poivron, le jambon, les tomates concassée, la sauce worcestershire, le tabasco et le thym. Mélanger soigneusement 1 minute, porter à ébullition, couvrez et laissez mijoter 40 minutes à feu très doux.

3) Egoutter le riz ; si il n'est pas tout à fait cuit, prolonger la cuisson à couvert, de 5 à 10 minutes. Ajouter le persil et les crevettes, assaisonnez de sel et de poivre noir fraîchement moulu. Versez le contenu de la casserole sur un grand plat de service chaud, garnissez d'oignons et servez aussitôt.

Achetez environ 500 g de crevettes entières pour obtenir 250 g décortiquées. Les petites crevettes conviendront mieux à cette recette.