





RIZ JAMBALAYA CAJUN



Ingrédients

- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 filet d'huile
- 2 blancs de poulet coupés en morceaux
- 100 g de chorizo coupé en rondelles
- 100 g de jambon en dés
- 2 oignons finement hachés
- 3 gousses d'ail finement haché
- 1 poivron vert coupé en cubes
- 1 branche de céleri coupé en bâtonnets
- 250 g de riz long grain
- 1 cuillère à café d'origan
- 3 pincées de thym
- 2 clous de girofle
- 5 pincées de piment de cayenne
- 15 grosses crevettes roses cuites décortiquées
- 4 brins de persil plat coupés finement



Préparation

1. Porter à ébullition 1 litre d'eau dans une casserole et ajouter les cubes de bouillon. Réserver.
2. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile, ajouter le poulet et le faire revenir 5 minutes. Ajouter le chorizo et le jambon et poursuivre la cuisson 2 minutes. Réserver.
3. Dans une cocotte à feu doux, faire chauffer un filet d'huile, ajouter les oignons, l'ail, le poivron et le céleri. Laisser cuire 4 minutes en mélangeant puis, verser le riz et le faire cuire quelques minutes en remuant. Ajouter ensuite le mélange de jambon, chorizo, et poulet et verser le bouillon de volaille chaud, l'origan, le thym, les clous de girofle et le piment. Assaisonner, couvrir et laisser mijoter 20 à 25 minutes en mélangeant régulièrement.
4. Ajouter les crevettes et parsemer de persil plat.