Elvea, L'Italie chez vous

Jambalaya

Ingrédients pour 6 Personnes

3 cuillères à soupe de	huile d'olive
2 branches de	céleri
1	oignon blanche
1	poivron rouge
1	poivron jaune
1	poivron vert
2	piments jalapeño
4 gousses d'	ail
2	filet de suprêmes de poulet, en petits morceaux
500 g de	andouille, en tranches fines
750 ml de	bouillon de volaille
300 g de	riz blanc non cuit
400 g de	ELVEA Cubetti Peperoni
2 cuillères à soupe de	mélange d'épices cajun
1	feuille de laurier
1 cuillère à café de	thym
0,25 cuillères à café de	poivre de cayenne
500 g de	scampi cru
	poivre
	sel

Préparation

- Réchauffez 2 cs d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez le céleri, l'oignon, les poivrons, le(s) piment(s) jalapeño et l'ail. Faites cuire pendant 5 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que les légumes soient presque prêts. Ajoutez la cs d'huile d'olive restante, le poulet et l'andouillette et mélangez soigneusement le tout. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce le poulet ne soit plus rosé et soit presque cuit.
- Ajoutez le bouillon de volaille, les Cubetti, le riz, les épices cajun, la feuille de laurier, le thym et le poivre de Cayenne et mélangez soigneusement le tout. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant environ 25-30 min ou jusqu'à ce que le riz soit cuit. Remuez régulièrement. N'oubliez pas de le faire, sinon le riz risque de coller au fond de la poêle.
- Dès que le riz est prêt, ajoutez les scampi. Remuez fermement. Laissez mijoter le mélange durant

quelques instants, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les scampi soient cuits et rougeâtres. Retirez la feuille de laurier et assaisonnez la jambalaya de poivre et de sel et éventuellement d'épices cajun supplémentaires si nécessaire. Retirez la poêle du feu.

- Servez chaud. Vous pouvez conserver cette jambalaya jusqu'à 3 jours dans une boîte sous vide placée au réfrigérateur.