



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 que 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





Elvea, L'Italie chez vous

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.

