

Riz Jambalaya aux crevettes, poulet, saucisses, okra et épices créoles

Recette pour 4



Description

Un mijoté tomaté à base de riz, typique de la Louisiane. Ce plat saura apporter de la chaleur à votre table!

L'astuce du chef

Si vous avez peur d'avoir un plat trop épicé, vous pouvez ne pas mettre le poivre de Cayenne dans le mélange d'épices.

L'Okra ou Gombo est un légume originaire d'Afrique. C'est un incontournable de la cuisine cajun, créole et africaine!

Ingrédients

Jambalaya

- 200 Gr Saucisse andouille
- 200 Gr Poitrine de poulet
- 200 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Céleri
- 1 Tasse(s) Coulis de tomates
- 1 Tasse(s) Riz blanc
- 2 Tasse(s) Bouillon de poulet
- 2 Unité(s) Okra
- 1 Cuil. à soupe Épices créoles

- Sel et poivre
- Huile végétale

Épices créoles

- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à soupe Sel
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre noir concassé
- 0.50 Cuil. à soupe Poudre d'oignon
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre de cayenne
- 0.50 Cuil. à soupe Thym
- 0.50 Cuil. à soupe Origan

- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 5 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**

Mise en place

Taillez le poulet en lanières et la saucisse en petites rondelles. Ciselez l'oignon. Taillez en dés le poivron et le céleri. Hachez l'ail et le persil. Tranchez l'oignon vert en biseaux (sifflets). Coupez les okras en fines rondelles.

Épices créoles

Réunissez tous les ingrédients dans un bol et assurez-vous de bien les mélanger.

Jambalaya

Dans une grande casserole, faites suer l'oignon, le poivron, le persil et l'ail dans un filet d'huile végétale. Ajoutez le poulet et les saucisses, continuez de mélanger pendant 1 minute. Ajoutez le riz, le coulis de tomates et le bouillon de poulet. Couvrez et laissez cuire 25 minutes en brassant à intervalles de 5 minutes. Lorsque le riz est cuit, ajoutez les okras et les crevettes. Poursuivez la cuisson 2 minutes.

Dressage

Déposez dans un bol une généreuse portion de Jambalaya et terminez le tout avec les oignons verts et le persil.

Bon appétit!