

Jambalaya



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

TEMPS TOTAL

1 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 12 scampis
- 8 écrevisses
- 2 saucisses fumées
- 8 ailes de poulet fumées
- 2 poivrons verts
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 c.à.c. de thym
- 1 c.à.c. de marjolaine
- 2 feuilles de laurier
- 1 c.à.s. d'épices Cajun ou de Old Bay Seasoning.
- 1/2 c.à.c. de piment de Cayenne
- 1 poignée d'ocras
- Sel et poivre
- 2 litres de bouillon de volaille

INSTRUCTIONS

1. Faites fumer les saucisses et les ailes de poulet au BBQ. Pendant ce temps, émincez les poivrons, l'oignon, le céleri et l'ail et faites-les revenir dans un fond d'huile d'olive. Dès que les légumes sont tendres, ajoutez la boîte de tomates et le bouillon de volaille. Ajoutez ensuite les épices et laissez mijoter.
2. 15 minutes avant de servir, faites cuire le riz. Ajoutez les scampis, les écrevisses, les ailes de poulet et les saucisses coupées en tronçons. Ajoutez enfin les ocras. Salez et poivrez au goût.
3. Servez vos assiettes avec un fond de riz, puis en répartissant les légumes et les viandes.



MOTS CLÉS

Jambalaya, Louisiane