

Riz cajun Jambalaya



Ingrédients :

- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de thym
- ½ cuillère à café de sauge séchée
- 1 cuillère à café de Tabasco
- 30 g de beurre
- 250 g de lardons
- 250 g de chorizo en tranches
- 300 g de poulet désossé coupé en dès
- 1 gros oignon émincé
- 2 branches de céleri émincé
- 1 poivron émincé
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 300 g de pulpe de tomate
- 7,5 dl de bouillon de volaille
- 200 g de riz

Recette

Mélangez les six premiers ingrédients dans un bol. Faites dorer 5 minutes les lardons et le chorizo avec le beurre. Ajoutez les dès de poulet et faire dorer 5 minutes. Ajoutez le mélange aromatique, l'oignon, le céleri, le poivron et l'ail. Faites revenir jusqu'à ce que les légumes soient devenus transparents. Ajoutez la sauce tomate, mélangez une minute, puis verser le riz et enfin le bouillon. Mettre dans un plat allant au four et laissez cuire environ 1 heure dans un four à 180° (th 6).