

# Recette Traditionnelle du Jambalaya au Poulet

---

## Présentation

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes
- Niveau : Facile

## Ingrédients

- 500g de blancs de poulet coupés en dés
- 200g de saucisse fumée (type chorizo ou andouille) en rondelles
- 250g de riz long grain
- 1 oignon jaune émincé
- 1 poivron vert et 1 poivron rouge coupés en dés
- 2 branches de céleri hachées
- 3 gousses d'ail hachées
- 400g de tomates concassées en conserve
- 750ml de bouillon de volaille chaud
- 1 cuillère à soupe d'épices cajun
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Matériel nécessaire

- Une grande sauteuse ou une cocotte en fonte
- Une planche à découper
- Un couteau de chef
- Une spatule en bois

## Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile dans la cocotte et faites dorer les morceaux de poulet et les rondelles de saucisse. Retirez et réservez.
- Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon, les poivrons et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

- Ajoutez l'ail et les épices cajun, puis faites revenir pendant 1 minute pour libérer les arômes.
- Incorporez le riz et remuez bien pour l'enrober de matières grasses et d'épices.
- Versez les tomates concassées et le bouillon de volaille. Remettez le poulet et la saucisse dans la cocotte.
- Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et le riz tendre.
- Retirez du feu, laissez reposer 5 minutes à couvert, puis mélangez délicatement avant de servir.

## **Conseils du chef**

- Pour un plat plus relevé, ajoutez une pincée de piment de Cayenne ou quelques gouttes de sauce piquante.
- Vous pouvez ajouter des crevettes décortiquées 5 minutes avant la fin de la cuisson pour une version 'Jambalaya complet'.
- Servez avec un peu de persil frais ciselé ou d'oignons verts pour apporter de la fraîcheur.