



Les plats principaux

Jambalaya aux scampis, chorizo et fruit de la passion

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 scampi's (décortiqués et nettoyés)
400 grammes riz (paella ou risotto)
200 grammes de chorizo (en dés)
1 litre de bouillon de légumes
2 poivrons jaunes (en dés)
2 tiges de céleri (en dés)
4 fruits de la passion
1 oignon (haché)
2 cuillères à soupe de persil (haché finement)
2 cuillères à café d'assaisonnement cajun
1 cuillère à café de curry en poudre
1 piment (haché finement)
1 gousse d'ail (écrasée)
2 feuilles de laurier
4 brins thym
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez le chorizo 2 minutes dans un filet d'huile d'olive bouillante. Retirez-le de la poêle. Mettez l'oignon, l'ail et le céleri dans la poêle et cuisez 5 minutes. Ajoutez le poivron et le piment et cuisez ensemble 2 minutes. Épicez avec l'assaisonnement cajun et le curry en poudre.

Remettez le chorizo dans la poêle et répartissez le riz par-dessus. Mélangez et laissez cuire un peu le riz. Versez le bouillon dessus, ajoutez le laurier et le thym et mettez le couvercle sur la poêle. Faites cuire à feu doux pendant environ 20 minutes. Versez encore un peu de bouillon si le riz devient trop sec.

Cuisez les scampis dans l'huile d'olive de façon à ce qu'ils soient bien rosés. Salez et poivrez. Incorporez-les à lajambalaya avec la chair des fruits de la passion. Répartissez sur les assiettes et terminez avec le persil.

Astuce:

Une fois votre jambalaya sur le feu, vous devez le laisser tranquille jusqu'à ce qu'il soit prêt.

