



JAMBALAYA AU RIZ COMPLET

Pour 4 personnes :

1 tranche épaisse de jambon blanc

280 g de riz complet

350 g de crevettes roses

2 tomates

1 poivron vert

1 oignon

6 tranches de chorizo

2 tranches ananas en conserve

1 cuillère à café de curry

4 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

1 brin de thym, sel, poivre

REALISATION :

- Dans une grande sauteuse, faites dorer l'oignon émincé dans l'huile chaude. Ajoutez le poivron épépiné et coupé en gros carrés, puis le riz. Laissez cuire 4 mn en remuant. Ajoutez le jambon découpé en cubes, les tomates concassées et le chorizo, le thym et le curry. Salez modérément et poivrez.
- Délayez le cube de bouillon de volaille dans 65 cl d'eau chaude et versez le sur le riz. Couvrez et laissez mijoter environ 25 mn, jusqu'à ce que le riz soit tendre et le bouillon complètement absorbé.
- Environ 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les crevettes et l'ananas découpé en gros cubes dans le riz
- Servez très chaud