

# JAMBALAYA AUX SAVEURS LOCALES



ÉCOLE PUBLIQUE DE OUEGOA - CLASSE E2 - 2023

## RECETTE



## INGREDIENTS

- |   |   |
|---|---|
| 400g de riz jasmin                        | 500ml de bouillon de poulet fait maison |
| 1/2 chorizo de cerf                       | 1 CAS de mélange Cajun                  |
| 8 grosses crevettes du pays               | 3 CAS d'huile d'olive                   |
| 1/2 poivron rouge coupé en cubes          |   |
| 1/2 poivron jaune coupé en cubes          |   |
| 1/2 oignon sec coupé en cubes             |   |
| 1 CAF d'ail haché                         |   |
| 400g de tomates fraîches coupées en cubes |   |
| 200g de sauce tomate                      |   |

## POUR LE MÉLANGE CAJUN

- 1 CAF d'ail déshydraté
- 1 pincée de poivre noir
- 1 CAF d'origan séché
- 1 CAF de thym séché
- 1 pincée de sel
- 1/2 CAF de paprika



ÉCOLE PUBLIQUE DE OUEGOA - CLASSE E2 - 2023



## RECETTE



## PRÉPARATION :

1. Couper les poivrons, les tomates et l'oignon en cubes.
2. Décortiquer les crevettes
3. Pour le mélange d'épices cajun, mélanger tous les ingrédients.
4. Saisir les crevettes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois les crevettes cuites, les retirer et déglacer avec 1/4 du bouillon de volaille.
5. Réserver la sauce obtenue et les crevettes.
6. Dans une marmite, faire revenir les poivrons avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter le riz, l'ail et le chorizo.
7. Laisser cuire pendant 5min en remuant afin que le riz n'accroche pas.
8. Puis, ajouter la sauce, les tomates, la sauce tomate, le mélange Cajun et le reste de bouillon.
9. Laisser mijoter à feu doux, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le bouillon.
10. Dresser en ajoutant les crevettes.

