

Jambalaya

(4 portions)

Ingrédients et instructions

150 grammes de poulet coupé en cubes

180 ml d'haricots noirs

150 grammes de saucisses italiennes douce coupée en tranches

1 oignon haché

1 branche de céleri hachée

1 poivron vert haché

1 boîte de tomates en dés de 796 ml

240 grammes de riz étuvé

1 clou de girofle ou 1/8 de c. à thé de clou de girofle moulu

2 cuillères à soupe de pâte de tomates

3 tasses de bouillon de poulet

1 cuillère à soupe de paprika

Huile

Sel et poivre

- Dans un grand chaudron, faire revenir le poulet, la saucisse italienne et les légumes dans l'huile.
- Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter doucement durant 30 minutes en brassant fréquemment. Servir.