

# LE JAMBALAYA



Recette proposée par [Elvira André](#)  
“Le jambalaya est un plat typique du Sud des Etats-Unis.”  
[Voir ses recettes](#)

**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 40 mn

**Repos :** 0 mn

**Temps total :** 60 mn

**Pour 4 personnes :**

- 1 oignon doux haché
- 100 g de céleri en bâtonnets
- 250 g de poivron vert en dés (ou de gombo)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail émincé
- 250 g de jambon cuit en gros dés
- 200 g de chorizo en rondelles
- 400 g de tomate coupée en petits quartiers
- 3 clous de girofle
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 brin de thym
- 1 cuillère à soupe de persil plat frais haché
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne moulu
- tabasco
- 200 g de riz grain court
- 6 dl de bouillon de poule
- 12 crevettes moyennes
- coriandre fraîche hachée
- sel et poivre du moulin

- 
- **Préparation**
- 

- **1** Faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon, le céleri et le poivron, à feu doux, pendant 5 minutes, en remuant régulièrement.

Ajouter l'ail et cuire encore pendant 2 minutes.

Incorporer les dés de jambon et les rondelles de chorizo. Faire dorer pendant 2 minutes et retirer le chorizo.

Ajouter les quartiers de tomate, les clous de girofle, le thym, le laurier, le persil, du sel, le piment de Cayenne et quelques gouttes de tabasco. Bien mélanger.

- **2** Ajouter le riz et le bouillon bien chaud. Cuire pendant 30 minutes, à feu doux.
- **3** Décortiquer les crevettes et les incorporer à la préparation, 5 minutes avant la fin de cuisson. Remettre les rondelles de chorizo.
- **4** S'il reste un peu de liquide, faire évaporer à feu vif. Servir bien chaud. Saupoudrer de coriandre hachée au dernier moment.

**Pour finir...** On peut remplacer le jambon par des dés de blanc de poulet, par exemple.