

# « Jambalaya » express

(Recette Cookéo)

Pour 4 à 6 personnes :

300 g de riz

400 g de blancs de poulet

120 g de crevettes roses égouttées (conserves)

1 petit bol de petits pois (surgelés)

1 CS d'huile d'olive

$\frac{1}{2}$  chorizo

1 poivron vert - 1 oignon rouge - 3 tomates

1 CC de cumin - 1 CC de paprika fumé - Sel - Poivre

60 cl d'eau + 1 cube de bouillon de légume



\*\*\*\*\*

- Éplucher l'oignon et l'émincer, finement. Laver et couper le poivron et les tomates. Les couper en petits dés, après avoir ôter les graines.
- Enlever la peau du chorizo et le couper en rondelles. Couper les blancs de poulet en gros cubes.
- En mode « Dorer », mettre un peu d'huile dans le fond de la cuve et quand c'est chaud, faire revenir l'oignon émincé, les dés de poivron et de chorizo, ainsi que le poulet, pendant 5 minutes.
- Ajouter le riz, mélanger et laisser revenir, encore 2 à 3 minutes.
- Ajouter les autres ingrédients (épices, crevettes égouttées, petits pois surgelés et dés de tomate). Mélanger et verser l'eau, dans laquelle on aura dilué le cube de bouillon.
- Fermer le couvercle et programmer « Cuisson rapide » ou « Sous Pression » pour une durée de 8 minutes (avec un riz à 11 min, c'est impeccable!!!).
- A la sonnerie, sélectionner « Maintien au chaud », le temps de passer à table ou servir aussitôt, après avoir mélangé l'ensemble brièvement.

SANDY  
CUBZ