

JAMBALAYA

Pour 6 personnes



100 gr. de lard fumé en cubes
300 gr. de saucisse genre Morteau en rondelles
300 gr. de jambon en cubes
100 gr. de chorizo en rondelles
200 gr. de crevettes
8 petites branches de céleri
4 tomates pelées et découpée en rondelles
1 poivron vert coupé en cubes
1 gros oignons rouge, 1 blanc, 3 échalotes, 2 grosses gousses d'ail finement découpés
1 clou de girofle, 10 olives noires
2 feuilles de lauriers, 2 branche de thym
1 petite cueillère d'origan, 1 de colombo, 1 de paprika
un peu de persil haché
un peu de concentré de tomate
6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cube de bouillon de poule
500 gr de riz

1. Faire doré dans l'huile d'olive le gros oignons rouge, le gros oignons blanc, le poivron vert coupé en cubes, les petites branches de céleri, le lard fumé en cube, la saucisse genre Morteau en rondelles, le jambon en cubes le chorizo en rondelles.

2. Couvrir largement d'eau et ajouter les tomates pelées et découpée en rondelles, la grosse échalote finement découpée, les grosses gousses d'ail finement découpées, le clou de girofle, les olives noires, les feuilles de lauriers, les branches de thym, la petite cueillère d'origan, la petite cueillère de colombo, le 1/8 de cuillère de paprika, le de persil haché, le concentré de tomate, le cube de bouillon de poule.

Laisser mijoter à feu doux 20 minutes

3. Ajouter les crevettes et le riz.

Laisser mijoter à feu doux 18 minutes

4. Goûtez et salez si nécessaire.

[Pour congeler arreter la recette avant d'ajouter les crevettes et le riz.](#)