

JAMBALAYA AU COOKEO

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 cuillère 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
400 gr de riz

1. Faire doré dans l'huile d'olive le gros oignons rouge, le gros oignons blanc, le lard fumé en cubes, le jambon en cubes.
2. Ajouter le poivron vert coupé en cubes, les petites branches de céleri coupées en cubes, la saucisse genre Morteau en rondelles et le chorizo en rondelles.
3. 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 cuillère de curry, la petite cuillère de colombo, le 1/8 de cuillère de paprika, le persil haché, le concentré de tomate, le cube de bouillon de poule.
4. Mettre en cuisson rapide 15 minutes
5. Ajouter les crevettes et le riz.
6. Mettre en cuisson rapide 7 minutes
7. Goûtez et salez si nécessaire.

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