

# JAMVALAYA DE POULET

Recette proposée par Marcel MATTIUSI



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 4 hauts de cuisse de poulet                      - 250 g de riz rond à risotto (carnaroli, arborio) - 1 oignon - 3 gousses d'ail - 1 poivron - ½ bouquet de persil - 1 cuillerée à café de paprika - 1 cuillerée à café d'épices cajun - (dans toutes les bonnes épicereries) - 1 pincée de céleri en poudre - 1 cuillerée à café de concentré de tomate - ¼ de chorizo en rondelles - 2 à 3 cuillerées d'huile d'olive - 1 citron - sel, poivre

---

1. Éplucher le poivron, le couper en 4 et éliminer les pépins.
2. Éplucher tous les légumes et les tailler en quartiers.
3. Désosser les hauts de cuisse et les couper en 2 ou 3 morceaux suivant leurs tailles.
4. Mettre les légumes dans la cuve, verrouiller le couvercle et lancer le programme EXPERT, vitesse 13, sans chauffer pendant 45 secondes en décollant les parois plusieurs fois.
5. Verser l'huile, relancer le programme EXPERT vitesse 1A à 100 °C pendant 2 minutes.
6. Ouvrir le couvercle, ajouter le riz, le persil, le paprika, les épices cajun, le concentré de tomate et le céleri en poudre. Laisser tourner 1 minute à 95 °C.
7. Verser alors ½ L d'eau chaude, saler et ajouter le poulet, cuire 15 minutes, vitesse 1A à 95 °C.
8. Corner plusieurs fois les parois pendant la cuisson.
9. Incorporer les rondelles de chorizo et laisser encore cuire une bonne quinzaine de minutes.

10. Un peu avant la fin, vérifier l'assaisonnement ainsi que la cuisson du riz et, éventuellement, rajouter un peu de liquide.

11. Stopper le programme, laisser reposer 2 à 3 minutes.

12. Dresser dans un grand plat, répartir des noix de cajou et du persil concassé

13. Servir bien chaud accompagné de quartiers de citron.

**Astuce du chef :**

N.B. en Louisiane on rajoute du piment, mais cela rend la préparation peut-être trop relevé pour le goût européen.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel MATTIUSI