

BLANC

## JAMBALAYA



UNE COCOTTE DE POULET À LA MODE LOUISIANE :  
UNE RECETTE EXOTIQUE DANS L'AIR DU TEMPS.

 INFORMATIONS

Difficulté : **Très facile**  
 Nombre de personnes : **4 personnes**  
 Temps de préparation : **1 heure**  
 Temps d'attente : **0 min**  
 Temps de cuisson : **20-25 min**  
 Coût : **Budget Moyen**

 CONSEILS :

Pour une cuisson parfaite, mesurez le riz et le bouillon en volume : 1 volume de riz pour 1.5 à 2 volumes de bouillon selon que l'on aime le riz tendre ou plutôt moelleux

 INGRÉDIENTS

8 pilons de poulet  
 200g de dés de jambon cru  
 1 oignon gros  
 250g de riz long  
 1 dl de vin blanc **LICHETTE**  
 1/2 l bouillon de volaille  
 1 bouquet garni  
 piment de cayenne ou d'espelette  
 sel fin  
 120g d'ananas frais  
 40g de noix de coco râpée

 PRÉPARATION

- 1 - Préchauffez le four à 180°C.
  - 2 - Epluchez l'oignon puis ciselez-le finement.
  - 3 - Taillez l'ananas en petits dés.
  - 4 - Faites sauter les pilons de volaille assaisonnés avec un filet d'huile pour les colorer.
  - 5 - Couvrez environ 5 minutes pour commencer la cuisson des pilons.
  - 6 - Débarrassez les morceaux de viande et dans la matière grasse de cuisson, suiez l'oignon ciselé, ajoutez le riz et laissez nacrer.
  - 7 - Déglacez avec le vin blanc **LICHETTE**, laissez réduire de moitié.
  - 8 - Assaisonner de sel fin et de piment à votre goût.
  - 10 - Ajoutez le bouquet garni, déposez les pilons et le jambon en surface.
  - 11 - Couvrez et cuisez une quinzaine de minute. Lorsqu'il n'y a plus de bouillon de cuisson, stoppez la cuisson.
  - 12 - Torréfiez la noix de coco.
- En fin de cuisson, contrôlez le goût et l'appoint du riz, puis ajoutez les dés d'ananas et parsemez de noix de coco torréfiée.

*C'est prêt!*



Scanner ce QR code  
 pour vous connecter sur  
 le site de Noémie Vernaux  
 et découvrir d'autres recettes.