



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Jambalaya de la mer v.1 .



Ingrédients :

- ½ chorizo fort
- 1 langoustine
- 1 oignon jaune
- 105 g de pulpe de tomates
- 155 g de moules bouchot
- 170 g de palourdes grises
- 20 cl de vin blanc sec
- 200 g de riz
- 25 g de beurre
- 4 crevettes roses
- 500 ml d'eau
- Sel, poivre, curry

- Dans une sauteuse préparer un riz pilaf. Faire blondir un oignon émincé dans le beurre
- Ajouter le riz, lorsque celui-ci devient translucide verser l'eau bouillante salée
- Ajouter une pincée de poivre et 1 cuillère de curry
- Remuer et à la nouvelle ébullition baisser le feu et laisser cuire jusqu'à évaporation
- Dans une casserole cuire les moules et les palourdes avec le vin blanc
- Couper le chorizo en tranches. Lorsque le riz est cuit rajouter le coulis de tomates et le chorizo
- Déposer les moules et palourdes égouttées, conserver le bouillon pour parfumer le riz
- Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Laissez réchauffer 10 min. et servir bien chaud

