

Jambalaya

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 blanc de poulet ½ par personnes
- 1 tranche épaisse de jambon blanc ou des dés ou talons
- 12 crevettes
- 150 g de chorizo (doux)
- 180 g de riz long grain 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 c. à café d'origan 3 pincée de thym
- 1 clou de girofle 2 pincée de piment de cayenne
- 4 brins de persil 2 filets d'huile d'olive
- 3 à 4 tomates pelées en conserve 1 poivron vert
- 2 oignons 1 branche de céleri
- 1 ½ c. à soupe de concentré de tomate sel, poivre

Préparation :

1. Faites chauffer 75 cl d'eau, quand elle bout, ajoutez les cubes de bouillon et remuez bien pour diluer.
2. Egouttez les tomates puis épépinez-les grossièrement et coupez-les en morceaux.
3. Coupez les blancs de poulet et le jambon en morceaux, coupez le chorizo en rondelles pas trop fines.
4. Epluchez les gousses d'ail et hachez-le. Epluchez les oignons et coupez-les finement. Lavez et coupez en petits morceaux le poivron et le céleri.
5. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile, ajoutez le poulet et faites-le revenir 3 minutes puis ajoutez le chorizo et le jambon et cuisez de nouveau 2 minutes. Conservez ensuite hors du feu.
6. Dans une cocotte à feu doux, faites chauffer le second filet d'huile et ajoutez les oignons, l'ail, le poivron et le céleri. Laissez cuire 4 minutes en mélangeant sans cesse puis versez le riz et faites cuire 2 minutes en remuant. Ajoutez le jambon, le chorizo, le poulet, le concentré de tomate et les tomates pelées. Versez le bouillon de volaille chaud, l'origan, le thym, le clou de girofle et le piment. Salez et poivrez, couvrez et laissez mijoter 20 à 25 minutes environ en mélangeant régulièrement.
7. Lavez le persil et hachez-le finement. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les crevettes.
8. Servez rapidement le plat parsemé de persil plat.

Lasagnes aux Gambas et Pétoncles

Préparation : 30 min.

cuisson : 25 min.

Pour 6 Personnes :

24 gambas crues (ou cuites ou grosses crevettes)
300g de pétoncles avec corail
1 oignon nouveau 1 gousse d'ail
1 bouquet de ciboulette
10 cl de crème liquide entière 30 g de beurre
8 feuille de lasagne fraîches 80g de parmesan
2 c. à s. d'huile ; 1c. à café de baie roses concassées
sel, poivre

Pour la béchamel :

30 cl de fumet de poisson 20 cl de crème liquide entière
40 g de beurre 40 g de farine
poivre

1. **Préparez la garniture.** Dans une poêle avec la moitié de l'huile et 10 g de beurre, faites sauter les pétoncles 30 secondes de chaque côté. Salez légèrement, poivrez et débarrassez. Nettoyez l'oignon nouveau, puis hachez-le, tige comprise. Pelez, dégermez et écrasez l'ail. Faites-les revenir 3 minutes à feu modéré dans la poêle avec le reste de l'huile. Ajoutez les gambas et laissez cuire 4 minutes en les retournant. Décortiquez-les et coupez-les en deux ou en trois tronçons.
2. **Préparez la béchamel.** Mélangez le fumet de poisson et la crème. Dans une casserole avec le beurre, versez la farine en pluie et laissez cuire 2 minutes en remuant. Ajoutez le fumet et laissez épaissir 3 à 4 minutes sans cesser de tourner. Poivrez. Réservez quelques gambas et pétoncles pour la décoration. Versez le reste dans un saladier. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette, puis ajoutez-en la moitié dans le saladier, ainsi que la béchamel et les baies roses. Salez, poivrez et mélangez.
3. **Montez les lasagnes.** Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat beurré, alternez les couches de feuilles de lasagne et de fruits de mer en terminant par une de pâtes. Mélangez le parmesan et la crème puis nappez-en la surface. Parsemez du reste de beurre coupé en dés puis enfournez pour 10 minutes. Réglez le four en position gril et laissez dorer 3 minutes. Parsemez du reste de ciboulette, décorez des quelques fruits de mer réservées puis servez sans attendre.