

Jambalaya Cajun

Cuisson en Marmite Norvégienne

Louisiane • Cuisine cajun pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce que c'est LE plat qui met tout le monde d'accord : du riz, des épices, du poulet, des saucisses, des crevettes... et tout ça mijoté sans surveillance ❤️

🔥 Un aller simple pour la Louisiane, sans rester des heures en cuisine !

🔪 Préparation
20 min

🔥 Sur le feu
15 min

👤 En marmite
2h

🕒 Temps total
env. 2h30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📖 Ingrédients pour 4 personnes

- Riz long : **200 g**
- Crevettes décortiquées : **150 g**
- Saucisses fumées (andouille ou chorizo doux) : **150 g**
- Blancs de poulet : **200 g**
- Poivron rouge : **1** • Oignon : **1** • Céleri : **2 branches**
- Ail : **2 gousses**
- Tomates pelées (avec jus) : **400 g**
- Bouillon de volaille : **50 cl**
- Paprika, thym, piment de Cayenne (selon goût)
- Huile d'olive, sel, poivre, persil frais

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

La recette pas à pas

1 Sur le feu 15 min

Faire revenir la garniture

Faire revenir les légumes, le poulet et la saucisse dans l'huile.

Ajouter le riz et le bouillon

Ajouter les tomates, le riz, les épices et le bouillon.

Porter à ébullition

Porter à ébullition 5 minutes.

2 En marmite norvégienne 2h *sans surveillance*

Placer dans la marmite

Placer immédiatement dans la marmite norvégienne pour 2h.

Ajouter les crevettes

Ajouter les crevettes et refermer encore 10-15 min.

3 Finition & service

Servir

Parsemer de persil avant de servir.

L'astuce en plus

Servez bien chaud avec un trait de jus de citron ou quelques gouttes de sauce piquante 

Ce que la marmite norvégienne change

- Une explosion de saveurs sans rester devant la casserole 
- Parfait pour recevoir ou se régaler sans se fatiguer
- Le feu reste éteint pendant 2h de cuisson en marmite 