

# Jambalaya au poulet

TOTAL TIME  
45 min

PORTION /  
TAILLE  
250 mL (1  
tasse)

PORTIONS  
12



Un favori de style cajun avec de l'oignon, des poivrons, du céleri et du poulet. Pimenté avec un mélange d'épices cajun.

## PRÉPARÉ AVEC

 **Classique Tomates**  
SOUPE CLASSIQUE CODE DE CAS 00016

## Ingredients

45 mL	Huile végétale
500 mL	Oignon, en dés
500 mL	Oignon vert, coupé en dés
500 mL	Poivron rouge, coupé en dés
375 mL	Céleri, coupé en dés
1,13 kg	Poitrine de poulet désossée et sans peau
2,5 mL	Ail émincé
30 mL	Paprika, moulu
6,25 mL	Poivre noir, moulu
1,25 mL	Feuille de laurier émietlée
37,5 mL	Poudre d'ail
1,5 L	Riz blanc à grains longs, non préparé
1 boîte de 1,36 L	<b>Classique Tomates</b>
1 L	Eau
Comme requis	Persil frais, haché

## Directions

- 1 Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-vif. Faire revenir les oignons, les poivrons et le céleri pendant 5 minutes.
- 2 Ajoutez les dés de poulet, l'ail et les épices. Bien mélanger, cuire 10 minutes.
- 3 Ajoutez le riz et mélangez bien. Ajoutez la soupe aux tomates condensée *Campbell's*<sup>MD</sup>. Incorporer lentement l'eau.
4. Portez à ébullition, puis réduisez le feu à ébullition. Couvrir et remuer de temps en temps jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 15 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 ° F / 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

## Pour Servir

Pour servir, en utilisant un 12 oz. Verser, répartir 1 ½ tasse de Jambalaya dans un bol de service. Garnir de persil frais. Servir immédiatement.