



Temps Total  
**75 MIN.**

Portion  
**PORTIONS**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**8**

Des moules, des palourdes fraîches et de grosses crevettes sont ajoutées à ce plat de riz cajun classique pour une version haut de gamme.



**Tip**

- Jeter toutes les moules ou palourdes qui restent fermées après 5 minutes de cuisson à la vapeur.
- Préparer la recette avec du riz brun pour une teneur plus élevée en fibres.

Conseils :

**INGRÉDIENTS**

**POIDS**

**MESURE**

huile de canola	1/4 tasse	60 mL
beurre	2 c. à soupe	30 mL
saucisses fumées coupées en dés	1 lb	454 g
oignon haché finement		
céleri haché finement	2 tasses	250 g
riz blanc à grain long	4 tasses	1 L
soupe Poulet et gombos à la créole Signature de Campbell's®	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905g)
eau	2 tasses	500 mL
grosses crevettes décortiquées et déveinées (908 g/2 lb)	32 (2 lb)	32 (905 g)
moules brossées	32	32
palourdes du Pacifique brossées	32	32
eau	4 tasses	1 L
persil frais haché finement	1 tasse	250 mL
quartiers de citron	8	8



## INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen?; cuire la saucisse, l'oignon et le céleri de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Incorporer le riz jusqu'à ce qu'il soit complètement enrobé.
2. Ajouter la soupe et l'eau et porter à ébullition. Couvrir et réduire à feu doux et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le riz soit encore légèrement croquant. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 1 jour. Donne 12 tasses (3 L).
3. Chauffer 1 ½ tasse (375 mL) de préparation jambalaya dans une poêle avec ½ tasse (125 mL) d'eau, puis laisser mijoter. Incorporer 4 crevettes, puis enfour 4 moules et 4 palourdes dans le riz. Couvrir et cuire de 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts et que le riz soit tendre. Jeter les moules qui restent fermées. Saupoudrer de persil et servir avec des quartiers de citron.

Note: Jeter toutes les moules ou palourdes qui restent fermées