

# JAMBALAYA DE TIANA



**Pilons de poulet**  
x 4



**Saucisses fumées**  
x 2



**Paprika**  
2 cuil. à soupe



**Riz**  
400 g



**Crevettes roses**  
200 g (cuites, décortiquées)

 **Sel, poivre**



**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 45 min**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez le **riz**, les **pilons de poulet**, les **crevettes**, les **saucisses fumées** coupées en morceaux, 1 l d'eau et le **paprika** dans un plat à four. Salez, poivrez et mélangez.
- Enfourez 45 min et dégustez.