

RECETTE AVEC LE RIZ D'OR



Ingédients (5p.)

- 1 litre de bouillon de poulet (eau + 2 cubes de bouillon de poulet)
- 2 doses de safran Ducros
- 5 pilons de poulet sans la peau
- Huile d'olive
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail
- 1/2 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
- 1/2 c. à thé de paprika
- 460 g de riz

Ingédients (suite)

- 1 boîte de tomates concassées
- 100 g de petits pois
- Piment de Cayenne Ducros
- 1 sachet de cocktail de fruit de mer
- 20 crevettes moyennes décortiquées (avec la queue)
- 1 chorizo doux
- 20 moules
- Sel et poivre
- 2 sachets de "riz d'or"



Paëlla

PRÉPARATION

- Coupez le chorizo en tranches fines et réservez.
- Dans un bol, mélangez le tiers du bouillon de poulet, les sachets riz d'or et les dosettes de safran. Réservez.
- Dans un grand wok ou une grande poêle antiadhésive profonde, à feu moyen, faites dorer les pilons de poulet dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans le même wok (ou poêle), faites revenir dans 2 càs d'huile, l'oignon émincé finement, l'ail écrasé et le poivron coupé en dés avec le paprika. Salez et poivrez.
- Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mettez ensuite le chorizo.
- Versez le bouillon safrané ainsi que le cocktail de fruits de mer, les moules et les crevettes. Portez à ébullition. Ajoutez les pilons de poulet, les tomates et le reste du bouillon.
- Laissez cuire doucement environ 20 minutes (jusqu'à ce que le riz soit tendre), en remuant de temps en temps délicatement. Salez et poivrez.
- Ajoutez les petits pois et le piment de Cayenne. Mélangez. Couvrir et poursuivre la cuisson 5 minutes environ, le temps que le riz et les crevettes soient cuits et les moules bien ouvertes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez avec des quartiers de citron.

Bon appétit !