



# Paella au poulet, aux moules et aux scampis



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

huile d'olive  
1 oignon (émincé)  
3 filets de cuisses de poulet  
1 poivron vert (émincé)  
2 tomates (émincées)  
2 gousses d'ail (émincées)  
2 tasses de riz pour paella (ou de riz pour risotto)  
5 décilitres de bouillon de poule  
1 petit bocal de poudre de safran  
sel et poivre  
500 grammes de moules  
8 scampis  
1 citron (en quartiers)  
1 bouquet de persil plat (ciselé)

## Méthode de préparation

- 1.** Dans une poêle, faites blondir l'oignon dans un filet d'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez les hauts de cuisses de poulet et laissez-les joliment dorer. Retirez-les de la poêle.
- 3.** Ajoutez les dés de poivrons, de tomates et l'ail. Faites revenir le tout.
- 4.** Ajoutez le riz, puis mélangez bien.
- 5.** Arrosez le tout de bouillon et parsemez de safran. Salez et poivrez. Disposez le poulet sur le riz. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- 6.** Disposez les moules et les scampis sur le riz. Laissez mijoter jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le bouillon.



**7.** Garnissez de citron et de persil plat.