



# Riz épicé aux fruits de mer



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

16 scampis (décongelés et décortiqués)  
150 grammes de calamars (décongelés)  
huile d'olive  
2 oignons (émincés)  
2 gousses d'ail (émincées)  
1 petit pièce de gingembre (émincé)  
2 tasses de riz pour risotto (ou paella)  
5 décilitres de bouillon de poule  
1 piment rouge (en rondelles)  
1 tiret de sriracha  
1 bouquet de coriandre  
2 citron vert

## Méthode de préparation

- 1.** Séchez les scampis et les calamars. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle (ou une poêle à paella). Saisissez brièvement les scampis et les calamars. Réservez-les. Dans la même poêle, faites blondir les oignons. Ajoutez l'ail et le gingembre, puis mélangez. Après 1 minute, incorporez le riz et mélangez bien.
- 2.** Versez le bouillon et laissez mijoter 15 minutes à feu doux. Ajoutez les scampis, les calamars et le piment rouge. Mélangez et servez immédiatement. Ajoutez un trait de sauce sriracha, de la coriandre et des quartiers de citron vert.