



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.