



Paella



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes filets de poulet (en lanières)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de chorizo (en rondelles)
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (hachées finement)
1 poivron rouge (épépiné et coupé en morceaux)
1 poivron vert (épépiné et coupé en morceaux)
350 grammes de riz pour paella (Bosto)
4 tomates (en petits dés)
200 ml de vin blanc
500 ml de bouillon de poule
1 cuillère à café paprika en poudre
1 pincée de poudre de safran (pointe de couteau)
200 grammes de petits pois surgelés
1 citron (en rondelles)
1 bouquet de persil (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez les lanières de poulet.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et cuisez-y les lanières jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les de la poêle et réservez.
- 3.** Durant quelques minutes, faites cuire le chorizo dans la même poêle. Retirez-le de la poêle et réservez.
- 4.** Faites chauffer le reste de l'huile et étuvez-y l'oignon et l'ail pour qu'ils soient translucides.



- 5.** Ajoutez-y les morceaux de poivrons.
- 6.** Ajoutez le riz et la moitié des tomates.
- 7.** Mouillez avec le vin blanc et laissez réduire sur feu doux.
- 8.** Versez le bouillon dans la poêle et mélangez.
- 9.** Ajoutez le poulet et le chorizo.
- 10.** Assaisonnez de paprika, de safran, de poivre et de sel.
- 11.** Laissez mijoter 20 minutes à feu doux.
- 12.** 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le reste des tomates et les petits pois.
- 13.** Décorez avec le persil et les rondelles de citron.