

Paëlla

Pour 4 personnes:



INGREDIENTS

- 2 filets de poulet
- 1kg de trio de poivrons
- sel, poivre
- 1oignon, 2 gousses d'ail
- 120g de riz cru
- 1 bouillon de cube
- 1cc de safran ou d'épices à paëlla
- 120g de crevettes décortiquées
- 30g de chorizo
- 100ml de vin blanc
- 1cc d'huile

PRÉPARATION:

Coupez le poulet en cubes, les poivrons en lanières, et émincez l'oignon ainsi que l'ail. Faites dorer le poulet dans un filet d'huile d'olive, puis réservez-le. Dans la même poêle, faites revenir les crevettes, puis le chorizo, et réservez également.

Dans un wok ou une sauteuse, faites revenir l'oignon, les poivrons et l'ail pendant 2 minutes, puis salez et poivrez.

Ajoutez le riz pour le nacrer pendant 1 minute, versez le vin blanc, incorporez le poulet et ajoutez le bouillon (eau + tablette). Laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Juste avant de servir, ajoutez les crevettes et le chorizo.

Bon appétit!!