

# Paëlla

Pour 4 personnes  
Préparation: 20mn  
Cuisson: 30mn



## INGRÉDIENTS:

- 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:

1. Couper le poulet en cubes, les poivrons en lanières, et émincer l'oignon ainsi que l'ail.
2. Faire dorer le poulet dans un filet d'huile d'olive, puis le réserver.
3. Dans la même poêle, faire revenir les crevettes, puis le chorizo, et réserver.
4. Dans un wok ou une sauteuse, faire revenir l'oignon, les poivrons et l'ail pendant 2 minutes, puis saler et poivrer. Ajouter le riz pour le nacrer pendant 1 minute, verser le vin blanc, incorporer le poulet et ajouter le bouillon (eau + tablette).
5. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Juste avant de servir, ajouter les crevettes et le chorizo.

*Bon appétit!!*