

PAELLA POULET CHORIZO



Ingrédients (pour 10 personnes) :

5 cuisses de poulet
20 grosses crevettes (facultatif)
1 petite boîte de tomates concassées
300 g de petits pois en conserves
2 oignons
2 gousses d'ail
2 chorizos
2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
1 verre d'huile d'olive
1 pointe de safran
1 sachet d'épices à paëlla
600 g ou 2 bols de riz long
4 bols de bouillon de volaille

- Coupez les cuisses de poulet en deux et le chorizo en rondelles.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans un plat à paëlla. Mettez-y à dorer le poulet, puis réservez-le dans un autre plat. Faites revenir 2-3 minutes le chorizo, puis réservez.
- Emincez les oignons et les poivrons, faites-les dorer dans le plat précédent.
- Ajoutez l'ail puis le riz, mélangez jusqu'à ce que le riz devienne translucide.
- Ajoutez le bouillon chaud, le safran, les épices à paëlla ainsi que la boîte de tomates.
- Ajoutez le poulet, le chorizo, les petits pois et rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
- Laissez cuire sur feu doux à découvert jusqu'à ce que le riz soit moelleux à point (17 à 20 minutes), si besoin rajoutez un peu de bouillon chaud.
- Servez très chaud dans le plat de cuisson avec les crevettes posées en décoration.