

Recette : Paella au Poulet et Chorizo

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 40 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 400g de riz rond (type Bomba ou Arborio)
- 500g de blancs de poulet coupés en dés
- 200g de chorizo (doux ou fort) coupé en rondelles
- 1 oignon jaune émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 100g de petits pois (frais ou surgelés)
- 1 litre de bouillon de volaille chaud
- 1 dose de safran ou 1 cuillère à café de curcuma
- Huile d'olive, sel et poivre

Étapes de préparation

- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à paella ou une sauteuse large.
- Faites dorer les morceaux de poulet et les rondelles de chorizo. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez le riz et remuez pendant 2 minutes pour qu'il s'imprègne des saveurs.
- Versez le bouillon chaud contenant le safran. Ajoutez le poulet et le chorizo.
- Laissez mijoter à feu moyen pendant 15 à 20 minutes sans remuer.
- Ajoutez les petits pois 5 minutes avant la fin de la cuisson.
- Une fois le liquide absorbé, retirez du feu, couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Conseils de chef

- Ne remuez jamais le riz pendant la cuisson pour obtenir une texture parfaite.
- Si vous souhaitez une croûte croustillante au fond (le 'socarrat'), augmentez le feu pendant la dernière minute de cuisson.
- Servez avec des quartiers de citron frais pour apporter une touche d'acidité.