

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
- 150g de chorizo fort coupé en rondelles
- 1 oignon jaune émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 dose de safran en poudre ou en filaments
- 1 litre de bouillon de volaille chaud
- 100g de petits pois surgelés ou frais
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Une grande poêle à paella ou une sauteuse large à bords hauts
- Une spatule en bois
- Un couteau de cuisine
- Une planche à découper

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle et faites dorer les morceaux de poulet et les rondelles de chorizo.
- Ajoutez l'oignon, l'ail et le poivron. Faites revenir le tout pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

- Versez le riz dans la poêle et remuez pendant 2 minutes pour bien enrober les grains de matière grasse.
- Ajoutez le safran, puis versez progressivement le bouillon de volaille chaud.
- Laissez mijoter à feu moyen pendant 18 à 20 minutes sans remuer pour permettre au riz d'absorber le liquide.
- Ajoutez les petits pois 5 minutes avant la fin de la cuisson.
- Retirez du feu, couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Conseils de chef

- Ne remuez pas le riz pendant la cuisson pour favoriser la formation de la 'socarrat', la délicieuse croûte croustillante au fond de la poêle.
- Servez directement dans la poêle avec des quartiers de citron frais pour apporter une touche d'acidité.
- Vous pouvez ajouter quelques crevettes ou moules en fin de cuisson pour une version plus marine.