

Recette de la Paella au Poulet et Chorizo

Informations générales

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

Ingrédients nécessaires

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

Matériel requis

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

Étapes de préparation

- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans la poêle et faites dorer les morceaux de poulet et les rondelles de chorizo.
- Retirez la viande de la poêle et réservez-la.
- Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

- Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant 2 minutes en remuant bien pour qu'il s'imprègne des sucs.
- Saupoudrez de paprika et ajoutez le safran préalablement dilué dans une louche de bouillon chaud.
- Versez le reste du bouillon, remettez le poulet et le chorizo dans la poêle.
- Laissez mijoter à feu moyen pendant environ 18 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.