

Fiche Recette : Paella Traditionnelle au Poulet

Informations générales

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

Ingrédients nécessaires

- 300g de riz rond (type Bomba ou Arborio)
- 4 cuisses de poulet coupées en morceaux
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 200g de haricots plats ou petits pois
- 2 tomates râpées
- 1 oignon émincé et 2 gousses d'ail hachées
- 800ml de bouillon de volaille chaud
- 1 dose de safran ou colorant alimentaire
- Huile d'olive, sel et poivre

Étapes de préparation

- Faites dorer les morceaux de poulet dans une poêle à paella avec de l'huile d'olive, puis réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez la tomate râpée et laissez réduire quelques minutes.
- Versez le riz et mélangez bien pour qu'il s'imprègne des saveurs (nacer le riz).
- Remettez le poulet et les légumes, puis versez le bouillon chaud infusé au safran.
- Laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes sans remuer.
- Ajoutez les haricots/petits pois et poursuivez la cuisson 5 à 10 minutes jusqu'à absorption du liquide.
- Laissez reposer 5 minutes sous un torchon avant de servir.

Conseils du chef

- Ne remuez jamais le riz pendant la cuisson pour éviter qu'il ne devienne collant.
- Pour obtenir le 'socarrat' (la croûte caramélisée au fond), augmentez le feu pendant la dernière minute de cuisson.
- Servez avec des quartiers de citron frais pour apporter de l'acidité.