

Recette Traditionnelle de Paella au Poulet

Informations pratiques

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

Ingrédients nécessaires

- 400g de riz rond (type Bomba ou Arborio)
- 4 cuisses de poulet coupées en morceaux
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 200g de petits pois frais ou surgelés
- 1 oignon jaune émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 litre de bouillon de volaille chaud
- 1 dose de safran ou colorant alimentaire
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Matériel requis

- Une poêle à paella (ou une grande poêle large et profonde)
- Une spatule en bois
- Un couteau de cuisine bien aiguisé

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle et faites dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces. Retirez-les et réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et les lanières de 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 de cuisson.

- Saupoudrez le paprika, puis versez le bouillon chaud dans lequel vous aurez préalablement dilué le safran.
- Disposez les morceaux de poulet sur le riz et ajoutez les petits pois.
- Laissez mijoter à feu moyen pendant environ 20 minutes sans remuer, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
- Retirez du feu, couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Conseils du chef

- Ne remuez jamais le riz pendant la cuisson pour permettre la formation de la 'socarrat' (la croûte croustillante au fond).
- Vous pouvez ajouter des rondelles de chorizo pour une version plus relevée.
- Servez avec des quartiers de citron frais pour apporter une touche d'acidité.