

Paëlla aux crevettes, poulet et chorizo |

Recette pour 4 personnes

Description

La paëlla espagnole revisitée et garnie de crevettes, poulet et chorizo.

L'astuce du chef

La paëlla est un plat flexible qui permet de nombreuses variations. N'hésitez pas à créer de nouvelles combinaisons entre les poissons et les viandes ou remplacer les crevettes par des moules ou des rondelles de calamars.

Ingrédients

Pour la paëlla

- 300 Gr Riz basmati
- 150 Gr Oignon rouge
- 200 Gr Poivron jaune
- 200 Gr Poivron rouge
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Brin(s) Thym
- 1 Pincée(s) Safran
- 1 Pincée(s) Paprika
- 200 Ml Vin blanc
- 800 Ml Bouillon de poulet
- 100 Gr Chorizo espagnol
- 400 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Coupez le chorizo en dés. Coupez les hauts de cuisse de poulet en dés. Coupez les poivrons en dés. Émincez l'oignon rouge. Ciselez la ciboulette. Hachez l'ail.

Préparation de la paëlla

Dans une grande casserole chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les oignon, les poivrons et le chorizo pendant quelques minutes. Ajoutez l'ail haché et le riz et faites nacrer ce dernier pendant 1 minutes. Mouillez avec la moitié vin blanc, puis ajoutez le paprika, le thym, et le safran. Baissez l'intensité du feu et ajoutez le bouillon de poulet et mijoter environ 20 minutes. Salez,

poivrez puis terminez avec un trait de jus de citron.

Cuisson de la garniture

Dans une grande poêle chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les morceaux de poulet à feu vif pendant 4 à 5 minutes. Déglacez avec le reste du vin blanc, ajoutez les crevettes, posez un couvercle et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.

Dressage de vos assiettes

Servez votre paëlla dans une belle assiette creuse ou dans un bol et garnissez-la avec les morceaux de poulet, les crevettes et la ciboulette.

Bon appétit!