

Paella au poulet et aux crevettes

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: facile

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

200 g Riz pour paella
300 g Poitrine de poulet
300 g Crevettes
1 pièce Poivron rouge
150 g Haricots verts fins
1 pièce Oignon
3 pièce Gousses d'ail (ou plus)
0.5 bouquet Persil
8 c.à.s. Huile d'olive pure pour la cuisson
1 pincée Safran (quelques filaments)
600 ml Bouillon de légumes ou bouillon de carapaces de crevettes (voir préparation)
Sel et poivre

Préparation

Décortiquer les crevettes, faire mijoter les carapaces et les têtes dans environ 1 litre d'eau salée pendant 8-10 minutes, les passer au tamis et réserver le bouillon.

Laver le riz (l'égoutter), couper les blancs de poulet en petits morceaux, laver et hacher les poivrons, les oignons et les haricots. Ecraser l'ail, le persil, le sel et le safran.

Faites chauffer la poêle à paella ("paellera"), versez l'huile d'olive, faites brièvement revenir le poulet dans la graisse chaude.

Ajouter les oignons, les poivrons, les haricots et faire frire pendant 5 minutes.

Répartissez maintenant le riz dans la poêle, ajoutez le mélange d'ail et mélangez bien le tout.

Ajoutez le bouillon. Tous les ingrédients doivent être généreusement recouverts de bouillon. Laissez mijoter pendant environ 15-20 minutes, puis répartissez les crevettes sur la paella et laissez mijoter pendant 3 minutes supplémentaires.

Retirez du feu, couvrez et laissez reposer pendant 5 min. Puis servez.