

Plats/Paella (sans fruits de mer)

Nombre de personne

8

Durée de préparation

35 Minutes

Difficulté 1

Note

0/5 (0 vote)

Ingrédients

1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet

45 ml (3 c. à soupe) de concentré de tomates

5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé doux

1 pincée de safran

8 pilons de poulet avec la peau

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

2 poivrons verts, épépinés et coupés en lanières

440 g (2 tasses) de riz Rizo non étuvé

4 de cœurs d'artichauts, égouttés et coupés en quartiers

150 g (1 tasse) de petits pois surgelés, décongelés

Quartiers de citron, au goût

Préparation

Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon, le concentré de tomates et le paprika. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le safran. Saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud.

Dans une grande poêle à paëlla ou une grande poêle antiadhésive à feu élevé, dorer le poulet dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon et

l'ail. Poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter les poivrons. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant.

Ajouter le riz Rizo et bien mélanger. Ajouter le bouillon et laisser mijoter à feu moyen 10 minutes sans remuer.

Répartir les artichauts sur le dessus. Poursuivre la cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais légèrement ferme et que le bouillon soit épais, mais pas complètement absorbé.

Hors du feu, ajouter les petits pois. Couvrir et laisser reposer 3 minutes. Servir avec des quartiers de citron.