



Les plats principaux

Paella de poisson aux pruneaux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de tomates
2 branches de céleri (en anneaux)
2 gousses d'ail (écrasées)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
180 grammes riz (pour paella)
6 décilitres de bouillon de légumes
fil de safran (une pointe de couteau)
200 grammes saumon (en morceaux)
200 grammes scampi's
100 grammes de pruneaux séchés
1 cuillère à soupe de coriandre
1/2 citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les tomates et coupez la chair en cubes. Cuisez l'ail et le céleri dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz. Mélangez bien. Après quelques minutes ajoutez le bouillon de légumes et le safran. Faites mijoter environ ¼ d'heure.

Salez et poivrez et ajoutez les tomates en cubes. Ajoutez le saumon, les scampis et les pruneaux. Couvrez la casserole avec une feuille d'aluminium et placez-la 20 minutes dans un four préchauffé à 140°. Enlevez la feuille d'aluminium pour les 5 dernières minutes. Avant de servir garnissez avec la coriandre et les quartiers de citron.

