



Les plats principaux

Paella fraîche au poulet et au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
600 grammes de filet de poulet
1 oignon
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
1 poivron jaune
150 grammes de chorizo
300 grammes riz pour paella
2 cuillères à café poudre de paprika
1 cuillère à café de fil de safran
1 cuillère à café origan séché
800 millilitres de bouillon de poulet
1 citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une poêle à paella à feu moyen. Ajoutez les morceaux de poulet et rôtissez-les. Retirez le poulet de la poêle et réservez-le.

Ajoutez 1 cs d'huile d'olive dans la même poêle et cuisez l'oignon, l'ail et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les rondelles de chorizo et rôtissez-les quelques minutes.

Ajoutez le riz dans la poêle et cuisez-le brièvement jusqu'à ce que les grains soient brillants. Ajoutez la poudre de paprika fumé, les fils de safran, l'origan séché, le sel et le poivre et mélangez bien.

Versez le bouillon de poule sur le riz et portez à ébullition. Disposez les tranches de citron sur la paella et faites mijoter pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le riz soit cuit.

Remettez le poulet rôti dans la poêle et faites réchauffer encore un peu. Terminez par quelques feuilles de persil.

