plat, riz, poulet, fruits de mer, espagne

Lien externe

Premier test

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 45 minutes

Pour 6 personnes

- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- de l'huile d'olive
- 1 ou 2 poivrons (rouge et/ou jaunes)
- 1 petite boite de tomates pelées
- 6 pilons de poulet
- 12 crevettes ou langoustines
- 1/2 chorizo doux ou fort [1)]
- 300g d'encornet
- 2 doses de safran
- 1 verre de petits pois surgelés
- 1l de bouillon de poule + le jus filtré des moules
- sel, poivre
- 700g de riz (2 grands verres Ikeou)
- 1 kg 500 de moules?

- Émincer l'oignon en petits dés, éplucher et dégermer les gousses d'ail
- Couper le(s) poivron(s) en lanières
- Découper grossièrement les tomates en jetant les pédoncules

Verdict : pas mal du tout mais il manque un truc 😟

1)
éviter le chorizo à cuire, très mou et aussi gras que des merguez

From:
https://wiki.geekitude.fr/ - **Geekitude**

Permanent link:
https://wiki.geekitude.fr/cuisine/plats/paella?rev=1715196605

Last update: **2024/05/08 21:30**