

Paëlla

Ingrédients :

- 1 oignon pelé et émincé
- 1 poivron rouge et 1 poivron vert épinés et découpés en batonnets
- 40g d'huile d'olive
- 2 doses de safran
- 1 sachet d'épices à paëlla
- 1 cube de bouillon de volaille
- 400g de tomates concassées Mutti
- 400g de riz à paëlla
- 200g de chorizo coupé en rondelles
- 500g de cocktail de fruits de mer surgelés
- 300g de grosses crevettes
- 300g de moules surgelées
- 8 pilons de poulet
- 1 sachet de papillote de poulet Maggi paprika tomate
- 200g de petits pois surgelés

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°. Préparer les pilons de poulet en suivant les instructions au dos du sachet de papillote Maggi.
2. Faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive, les poivrons et le chorizo dans une poêle à paëlla à feu fort.
3. Ajouter les tomates avec les épices et le riz. Faire chauffer le cube de bouillon dans 80cl d'eau puis l'ajouter au riz.
4. Ajouter les fruits de mer avec les moules et les petits pois.
5. Laisser cuire tranquillement tout en remuant l'ensemble (rallonger avec un peu d'eau si c'est trop sec). Recouvrir le plat de papier d'aluminium et prolonger la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit.
6. Faire bouillir une casserole d'eau salée et y faire cuire les crevettes 2 minutes.
7. Lorsque le riz est cuit, garnir la paella avec crevettes et poulet. Servir sans attendre.

