Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen **Temps de préparation : 20 min** **Temps de cuisson : 40mn**



PAELLA TERRE ET MER

La paella terre et mer marie harmonieusement les saveurs de la terre — comme le poulet, le chorizo — aux trésors de la mer, pour un plat généreux et convivial.

- **Le Poulet et le Chorizo** sont sélectionnés par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS


Blanc de poulet
150g


Oignon
1


Poivron
150


Concentré de tomate
10grs


Riz à risotto
80grs


Citron
1


Gousse d'ail
1


Crevettes crues décortiquées
4


Dés de chorizo
50grs


Curcuma
1 cc


Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS


Sel, Poivre, Thym, Laurier
selon votre goût


Bouillon de légumes
250ml/pers


Huile d'olive
4cs


Vinaigre balsamique
2cc

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparez le bouillon Ciselez finement l'ail et l'oignon Epépinez et coupez le poivron en petits dés

ÉTAPE 2

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Faites y revenir l'oignon et le poivron 3mn. Ajoutez l'ail et un peu de curcuma. Faites cuire 2/3mn jusqu'à ce que les légumes soient dorés.

ÉTAPE 3

Ajoutez le concentré de tomate et le riz à risotto remuez 1mn. Versez le bouillon, et portez à faible ébullition. Faites cuire le riz doucement 20/25mn à feu moyen à couvert. Remuez régulièrement

ÉTAPE 4

Coupez le citron en quartier et le poulet en petits dés. Epongez les crevettes avec de l'essuie tout

ÉTAPE 5

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle à feu vif et faites y revenir le poulet, le chorizo et les crevettes 8/10mn en remuant jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

ÉTAPE 6

Ajoutez cette poêle au riz. Rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 7

Repartissez dans les assiettes avec un peu de persil et un quartier de citron.



CONSEILS ET ASTUCES

Parfait pour un repas convivial et raffiné, mais surtout meilleur le lendemain.