



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PAËLLA VEGETARIENNE



INGRÉDIENT PRINCIPAL
riz à paëlla

**TEMPS DE
PRÉPARATION**
10 minutes

LE TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

PERSONNES
4 - 6

APERÇU

La paëlla est un plat de riz espagnol originaire de Valence. En raison de sa grande notoriété, la paëlla est devenue le plat national le plus connu d'Espagne, bien que les Espagnols considèrent souvent que ce plat est associé à la région de Valence. La paëlla traditionnelle est composée de poulet, de lapin et d'autres ingrédients méditerranéens. Nous avons créé ici un délicieux riz végétarien, auquel vous pouvez ajouter votre propre viande ou fruits de mer selon votre préférence.

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère huile d'olive
- 1 oignon blanc, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 petit poivron vert, coupé en dés
- 1 petit poivron rouge, coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'herbes sèches mélangées
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates séchées
- 300g de riz à paëlla
- 1L de bouillon de légumes chaud
- 1 pincée de safran
- 1 boîte de 400 g de tomates hachées
- 140g de petits pois surgelés
- 100g de haricots verts surgelés
- Sel de mer et poivre noir concassé

PRÉPARATION

- 1) Placez la poêle à paëlla sur un feu moyen, ajoutez l'huile et faites chauffer doucement. Ajoutez l'oignon et le faire revenir pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il commence à ramollir avant d'ajouter l'ail et de faire revenir pendant une minute supplémentaire.
- 2) Ajoutez les poivrons coupés en dés dans la poêle avant de saupoudrer le paprika et les herbes mélangées. Laissez les épices griller pendant 1 à 2 minutes, en remuant continuellement pour qu'elles ne brûlent pas.
- 3) Mélangez la purée de tomates séchées, puis le riz à paëlla. Remuez bien, en enrobant tout le riz dans le mélange d'épices.
- 4) Versez 800 ml de bouillon, puis le safran, un peu de sel et de poivre. Ajoutez les tomates hachées, bien mélanger tous les ingrédients puis laissez mijoter pendant 20 minutes à feu moyen ou doux. Remuez régulièrement.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 5) Au bout de 10 minutes, incorporez les 200 ml de bouillon restant en remuant. Après 15 minutes de cuisson, ajoutez les petits pois et les haricots verts à la paëlla. Lorsque les petits pois et les haricots sont décongelés et que le riz est tendre mais avec un peu de mordant, retirez la paëlla du feu. Assaisonnez à nouveau si nécessaire.
- 6) Traditionnellement, laissez la paëlla reposer pendant 5 minutes avant de la servir directement à table.

Notes du cuisinier::

- Vous préférez une version à base de fruits de mer ou de viande ? Ajoutez les fruits de mer mélangés dans les 10 dernières minutes de cuisson ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Pour les viandes comme le poulet ou le lapin, les ajouter dans la poêle à l'étape 2 pour les faire d'abord dorer, puis continuer à ajouter les épices et le riz.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com