



Paëlla rapide au poulet



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 400 g Filets de poulet
- 250 g Riz
- 200 g Poivrons surgelés
- 1 Oignon jaune
- 2 Gousses d'ail
- 150 g Petits pois surgelés
- 300 g Purée de tomates
- 1 cube Bouillon de volaille
- 60 cl Eau
- 1 c. à c. Paprika
- 1 pincée Curcuma
- 2 c. à s. Huile d'olive
- Sel fin
- Poivre moulu

La recette

Etape 1

Couper les filets de poulet en morceaux. Peler et émincer l'oignon et les gousses d'ail. Diluer le bouillon de volaille dans l'eau.

Etape 2

Faire revenir le poulet dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes en remuant. Saler, poivrer puis retirer le poulet de la poêle.

Etape 3

Dans la même poêle, faire revenir l'oignon, l'ail et les poivrons surgelés 6 à 8 minutes à feu moyen.

Etape 4

Ajouter le riz, le paprika et le curcuma dans la poêle puis mélanger pendant 1 minute.

Etape 5

Verser ensuite la purée de tomates et le bouillon dilué. Mélanger puis remettre le poulet dans la poêle.

Etape 6

Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux en remuant régulièrement.

Etape 7

Ajouter les petits pois surgelés et poursuivre la cuisson 10 minutes jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Etape 8

Répartir la paëlla dans les assiettes et servir bien chaud.

