



Paella veggie

riz espagnol

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

800 g de riz paella Lassie
3 c. à s. d'huile d'olive
250 g de saucisses végans chorizo, coupé en tranches
3 oignons, en demi-anneaux
2 gousses d'ail
5 pochettes de fils de safran
2 courgettes en dés
2 poivrons pointus en cubes
2 piments, sans graines, finement coupés
2 c. à s. de paprika
80 g d'olives noires
12 c. à s. de persil, finement haché
jus de citron

MODE DE PRÉPARATION

- › Faites chauffer de l'huile et faites-y revenir brièvement la saucisse, l'oignon et l'ail.
- › Incorporer le riz. Versez le bouillon. Laissez cuire doucement à couvert pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
- › Pendant ce temps, faites chauffer 5 c. à s. d'huile dans une autre poêle et faites frire les courgettes, les poivrons pointus, le piment et le paprika pendant 5 minutes.
- › Si le riz a cuit pendant 15 minutes, remuez doucement les légumes frits et laissez cuire le plat pendant encore 5 à 7 minutes.
- › Retirez la casserole du feu et laissez le plat à couvert pendant 5 minutes.
- › Assaisonnez avec du sel et du jus de citron et ajoutez les olives avec le persil avant de servir.