



# Paella véggie

riz espagnol

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

## Riz

4 ½ c. à s. d'huile d'olive  
5 gousses d'ail hachées  
450 g de riz rond du Arroz  
Bomba p. ex.)  
450 de vin blanc

## Paella

1.700 ml de bouillon  
3 citrons bio, le zeste râpé  
et 2 cs du jus  
5 pochettes de safran  
1,5 c. à c. de paprika fumé  
1,5 c. à c. de sel  
un peu de poivre  
400 g de petits pois  
surgelés  
400 g de tomates cerises  
2,5 poivron rouge coupé  
en fines lamelles  
2 ½ courgette coupée en  
morceaux d'env. 2 cm  
7 ½ oignons nouveaux  
coupés en fines rondelles

## Riz

Faire chauffer l'huile dans une poêle à paella ou dans une grande poêle antiadhésive. Y faire revenir brièvement l'ail. Ajouter le riz et le faire cuire en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin, laisser réduire entièrement.

## Paella

Ajouter le bouillon et tous les ingrédients jusqu'au poivre compris, porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter env. 10 min. à feu doux en remuant de temps en temps. Ajouter les petits pois, les tomates, le poivron, la courgette et les oignons nouveaux, mélanger. Couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant env. 10 min.