



Paella véggie

riz espagnol

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

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

MODE DE PRÉPARATION

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.