



« ONE POT » paëlla

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 400 g de riz à long grain rincé et égoutté
- 300 g de crevettes crues entières
- 150 g de moules décortiquées fraîches ou surgelées
- 120 g de petits pois surgelés
- 70 g de chorizo coupé en rondelles
- 1/2 poivron rouge coupé en rondelles
- 1 oignon rouge émincé
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 pincées de safran
- 2 tomates pelées avec leur jus en conserve
- 20 cl de vin blanc
- 2 tours de moulin à poivre
- Persil (pour le service)



Recette :

Mettez tous les ingrédients dans une cocotte, puis versez 70 cl d'eau. Faites cuire 15 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Servez avec du persil ciselé.

