

Temps de cuisson : 37 à 47 minutes

Temps de repos : 4 heures

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portions : 6 portions



Paëlla au poulet et chorizo

Ingrédients :

Poulet mariné :

- 450 grammes de poitrines de poulet, coupées en cubes
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 c. table de cumin
- 1 c. table de thym séché
- 3 gousses d'ail, hachées finement

Paëlla :

- 4 c. table d'huile d'olive
- 2 poivrons, coupés en lanières
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 200 grammes de saucisses chorizo, coupées en rondelles
- 2 branches de romarin frais



- 400 ml de tomates en dés
- 1 c. table de pâte de tomate
- 2 c. thé de paprika
- 1 c. thé de curcuma
- 4 ½ tasses de bouillon de poulet
- 1 pincée de safran
- 2 tasses de riz Bomba
- Sel et poivre
- 1 tasse de pois surgelé
- Quartiers de citron

Marche à suivre :

1. Mélanger le poulet avec les ingrédients de la marinade dans un plat hermétique et laisser mariner pendant 4 heures au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 350 F.
3. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à paëlla ou un grand poêlon allant au four.
4. Déposer les morceaux de poulet et les faire cuire de 5 à 7 minutes.
5. Ajouter les branches de romarin, les morceaux de saucisses et cuire 3-4 minutes ou jusqu'à ce que les saucisses soient bien cuites.
6. Ajouter les tomates en dés et la pâte de tomate. Porter à ébullition et laisser réduire pendant 4-5 minutes.
7. Ajouter les poivrons et cuire 3 minutes.



8. Ajouter le paprika, le curcuma, le bouillon et le safran.
9. Porter à ébullition à feu élevé et laisser mijoter 5-6 minutes.
10. Ajouter le riz en s'assurant de bien le recouvrir de bouillon.
11. Mettre la paëlla au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente.
12. Ajouter les petits pois.
13. Saler et poivrer au goût.
14. Servir avec des quartiers de citron.