

Paella au chorizo fumé

PORTIONS
4

PREPARATION
20 min.

COOKING
40 min.

INGREDIENTS

// 2 gros oignons jaunes haché en petits dés
// 3 gousses d'ail hachées
// 1 demi poivron rouge coupé en petits dés
// 2 tomates italienne épépinées et coupées en petits dés
// ½ tasse de pois vert surgelés
// 2 tasse de riz étuvé
// 1 ½ tasse de cidre de pomme pétillant ou de vin blanc
// 1 c. à thé de paprika
// 1 c. à thé de curcuma
// 1 pincée de piment de cayenne (ou plus, au goût)
// 2 pincées de safran (ou plus, au goût)
// 6 tasses de bouillon de poulet chaud
// 1 bouquet de persil plat haché finement
// 6 pilons de poulet, sans la peau
// 1 c. à soupe de beurre
// Huile d'olive
// Sel et poivre
// Plusieurs quartiers de citron
// 2 chorizos fumés William J. Walter fort ou doux
// Une vingtaine de moules



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

PREPARATION

- 1 Dans un chaudron, mettre le bouillon de poulet et le safran et réchauffer à feu moyen. Garder chaud.
- 2 Dans une poêle à paella ou une poêle antiadhésive, faire dorer les pilons de poulet dans le beurre et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Saler et poivrer. Réserver de côté.
- 3 Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile d'olive et faire suer les oignons, l'ail, le chorizo séché le poivron rouge, le paprika et le curcuma. Saler et poivrer. Déglacer la poêle avec le cidre de pomme pétillant et laisser réduire de deux à trois minutes.
- 4 Une fois réduit, ajouter 2 tasses de bouillon de poulet safrané et porter le tout à ébullition. Ajouter ensuite le riz, les pilons de poulet, les tomates et le reste du bouillon de poulet safrané, d'un seul trait. Baisser le feu et poursuivre la cuisson doucement environ 30 minutes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais encore légèrement croquant sous la dent.
- 5 Ajouter les petits pois encore surgelés, le persil plat et le piment de cayenne. Mélanger. Placer les moules dans le riz, l'ouverture vers le haut. Couvrir et poursuivre la cuisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les moules soient complètement ouvertes. Assaisonner. Arroser la paella de jus de citron.

ASSEMBLING

Placer les quartiers de citron autour de la paella dans la poêle et ajouter du persil plat ciselé sur le dessus. Arroser d'un bon trait d'une huile d'olive de bonne qualité et servir!