

PAëLLA



Temps de préparation: 4mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 100g Oignons
- 15g Huile d'olive
- 250g Riz long
- 600g Eau
- 1 dose Safran en poudre
- 2cc Paprika doux
- 100g Olive noires dénoyautées
- 75g Poivron rouge
- 75g Poivron jaune
- 500g Moules fraîches, préalablement lavées
- 100g Petits pois frais ou congelés
- 300g Blanc de poulet
- 3 pincées sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 250g Anneaux d'encornet cru
- 200g Crevettes cuites décortiquées

Préparation:

- Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec/ vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- Ajouter l'huile d'olive et rissoler 3min/120°/vitesse 0.5. sans gobelet doseur.
- Pendant ce temps, mettre le riz dans le panier cuisson puis le rincer sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis réserver.
-
- Ajouter l'eau, le safran et le paprika doux dans le bol. Placer le panier cuisson contenant le riz, y ajouter les olives noires, le poivron jaune et le rouge.
- Mettre en place le couvercle, puis par dessus le Varoma, y mettre les moules, les petits pois. Placer le plateau vapeur y mettre le poulet le sel le poivre, les anneaux d'encornet. Cuire 30 min/Varoma/vitesse 1.
-
- Dans un grand bol mélanger le tout Les légumes, fruits de mer, le poulet, y ajouter les crevettes afin de les réchauffer.
- Puis napper avec la sauce qui se trouve dans le fond du bol. Servir aussitôt