

PAELLA



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 100g Oignons
- 200g Poivron rouges coupé en deux
- 15g Huile d'olive
- 150g Tomates
- 1 Pistilles de safran
- 1 pincée Piment de Cayenne
- 200g Eau
- 100g Vin blanc
- 1cc Gros sel
- 120g Riz long
- 60g Petits pois surgelés
- - Poivre
- 2 Citrons jaunes BIO

Préparation:

- Mettre 100g d'oignon, 2 gousses d'ail et 200g de poivron coupé en deux dans le bol, puis hacher 3 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 15g huile d'olive et faire revenir 5 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 150g de tomates coupé en dès, 1 pincée de safran, 1 pincée de piment de Cayenne, 200g d'eau, 100g de vin blanc et 1cc de gros sel, puis mijoter 10 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter 120g riz, 60g petits pois 300g de fruits de mer et le poivre, puis cuire 15 min/100°C/vitesse 1.
- Presser 1 des 2 citrons jaunes. Ajouter le jus de citron au contenu du bol et mélanger 10 sec/sens inverse/vitesse 2. Servir la paëlla rapidement, accompagnée du second citron, coupé en quartiers.