



« Paella de la Mancha »

Pour 6 personnes

Ingredients:

- 500g de riz long
- 500g de lapin coupé en morceaux
- 600g de poulet coupé en morceaux
- 180g de haricots verts
- 1 gros poivron rouge
- 150g de tomates
- 225g de petits pois écossés
- 2 pincées de safran
- 3 litres de bouillon de volaille
- 12cl d'huile d'olive extra vierge
- 2 citrons

Préparation :

- Chauffer l'huile dans une paellera, ou une grande poêle à fond épais d'environ 40cm de diamètre, puis y mettre à rissoler les morceaux de lapin et de poulet. Saler.
- Ajouter les haricots verts (effilés) et faire cuire 5 minutes, puis ajouter le poivron et les tomates épépinées et coupées en dés, et les petits pois.
- Dissoudre le safran dans de l'eau bouillante puis le verser dans la poêle avec les légumes et la viande
- Verser dans la poêle les $\frac{3}{4}$ du bouillon, saler, puis faire cuire 30 minutes à feu vif
- Ajouter ensuite le riz, laisser cuire à gros bouillon sur feu vif encore 5 minutes, puis baisser progressivement le feu et poursuivre la cuisson 10 minutes jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé et que les grains de riz se détachent les uns des autres
- En cours de cuisson ne pas hésiter à allonger avec un peu de bouillon supplémentaire, l'important étant qu'il soit totalement absorbé en fin de cuisson
- Décorer la paella avec des $\frac{1}{4}$ de citron découpés et déposés sur le riz

