

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT



GS ALPHONSE DILLESEGER  
CLASSE DE CM2 - 2019

PAELLA EN RISOTTO



## PAELLA EN RISOTTO

### INGRÉDIENTS

- 400 g de riz rond
- 2 blancs de poulet
- 14 crevettes fraîches ou surgelées du pays
- 1 demi chorizo de cerf du pays
- 1 oignon
- 1 demi poivron
- 1 dosette de safran
- Sel, poivre
- De l'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 litre d'eau

Préparation : 20 min

4 parts

Cuisson : 30 min

1. Mettez sur le feu une casserole avec 1 L d'eau et délayez-y les cubes de bouillon de volaille.
2. Décortiquez les crevettes.
3. Détaillez le poulet en lanières.
4. Coupez le chorizo en tranches.
5. Épluchez l'oignon et l'émincer finement, puis coupez le poivron en petits cubes.
6. Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile d'olive.
7. Faites revenir ensuite doucement l'oignon, le poivron et le chorizo pendant 2 minutes.
8. Ajoutez la moitié du bouillon et le safran.
9. Baissez le feu et laissez mijoter à petit bouillon pendant 30 minutes, en remuant souvent.
10. Dès que le bouillon est absorbé, ajoutez une nouvelle louche de bouillon et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement du bouillon.
11. Dans une poêle, faites revenir les lanières de poulet dans de l'huile d'olive à feu moyen pendant 3 minutes.
12. Ajoutez les crevettes. Salez et poivrez.
13. Quand le riz est tendre et que le risotto est crémeux, ajoutez le poulet et les crevettes dans la cocotte.
14. Rectifiez l'assaisonnement.
15. Servez le risotto bien crémeux et bien chaud dans des bols ou des assiettes creuses.

Bon appétit !