

PAELLAS ET RIZ

La paella valencienne
est un plat que l'on
retrouve dans de
nombreux moments en
famille et entre amis.
C'est l'une de nos
recettes les plus
internationales.
Découvrez comment la
cuisiner grâce à cette
recette simple. Bon
appétit!



4 Personnes



1h

INGRÉDIENTS

- 24 haricots blancs de type garrofón
- 200 g de haricots verts
- 2 tomates mûres râpées
- 480 g de poulet en morceaux
- 320 g de lapin en morceaux
- 120 ml d'huile d'olive vierge extra
- 0,8 petites cuillères de paprika
- 32 brins de safran
- 28 g de sel environ
- 0,4 kg de riz (variété rond, redondo AOC València)
- **2,6 l d'eau** (réduite à 1,2 l au moment de verser le riz)

Paella Valenciana



PAS À PAS

- 1. Pour une **paella pour 4 personnes**, nous vous conseillons d'utiliser une paella, la poêle caractéristique qui lui donne son nom, entre 42 et 55 cm.
- 2. Faites frire le poulet et le lapin à feu moyen pour qu'ils soient bien cuits.
- 3. Ensuite, **faites revenir les haricots verts** et baissez le feu pour faire la même chose avec le paprika et remuez bien pour éviter qu'il ne brûle. Quelques secondes plus tard, vous pouvez **mettre la tomate râpée**.
- 4. Une fois que la tomate est cuite, il faut **verser l'eau**. Pour calculer le volume exact, **prenez le volume de riz comme référence et multipliez-le par 3**.
- 5. Une fois que vous avez versé cette quantité d'eau dans la paella, mémorisez bien le niveau de l'eau et ajoutez ensuite le reste de l'eau.
- 6. **Salez**, puis versez les haricots garrofón et les escargots si vous avez décidé de les inclure dans la recette.
- 7. Faites **bouillir à feu moyen** jusqu'à obtenir un bouillon plein de saveur. Lorsque le bouillon réduit jusqu'à la mesure de l'eau que vous avez gardée comme référence (3 fois le volume du riz), versez le riz.
- 8. Faites **bouillir le riz à feu vif** pendant 5 min, puis 5 min à feu moyen et, finalement, entre 5 et 8 min environ à feu très doux.
- 9. Éteignez le feu et laissez reposer votre paella pendant 5 min.