



Paella au poulet et au chorizo au BBQ



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
2 tranches chorizos
6 cuisses de poulet
6 pilons de poulet
1 oignon (finement émincé)
1 poivron rouge (finement émincé)
1 poivron vert (finement émincé)
2 gousses d'ail (pressées)
1 branche de romarin (finement émincé)
6 tomates (pelées et coupées en dés)
3 tasses de riz pour paella
150 grammes de haricots verts
1 1/2 tasses de petits pois surgelés
1 1/2 l de bouillon de volaille (Belfond)
2 petits bocales de poudre de safran (Boni)
persil plat
2 citrons

Méthode de préparation

- 1.** Posez la poêle à paella sur la grille du barbecue. Versez un trait d'huile d'olive.
- 2.** Coupez le chorizo en fines tranches et faites-les brièvement revenir dans l'huile. Retirez-les de la poêle et réservez-les.
- 3.** Faites joliment dorer le poulet dans l'huile ($\pm$ 15 minutes de cuisson). Retournez-le régulièrement. Retirez-le de la poêle et réservez-le.
- 4.** Faites revenir l'oignon et les poivrons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés ($\pm$ 10 minutes de cuisson). Ajoutez l'ail, le romarin et les tomates.



- 5.** Versez le riz dans la poêle et mélangez bien. Formez une fine couche. Disposez les morceaux de chorizo, les haricots, les petits pois et le poulet par-dessus.
- 6.** Faites chauffer le bouillon et le safran et arrosez-en le riz. Le liquide doit recouvrir le riz de 1 cm (ajoutez éventuellement un peu d'eau). Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire $\pm$ 20 minutes. Ne mélangez surtout pas dans la poêle : le fond doit un peu « attacher ». Retirez la feuille d'aluminium et décorez de persil plat et citron.