

PAELLA

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

1 petit coquelet
2 cuisses de Lapin
4 petites tomates
quelques haricots verts
4 verres de riz
1 oignon
1 petit piment
safran
huile d'olive
gros sel, poivre
1 litre d'eau
Une Poêle à Paella

1. Coupez la viande (coquelet et lapin) morceaux
2. Epluchez l'oignon et les haricots verts
3. Lavez es tomates et le piment
4. Faire dorer les morceaux de viande dans la poêle à paella avec un fond d'huile d'olive chaude
5. Lorsque la viande est dorée de tous cotés, ajouter les légumes : tomates coupées en quartiers, oignon coupé en lamelles, haricots verts coupés à environ 4 cm de longueur, piment coupé en petits morceaux.
6. Faire cuire le tout pendant 4 à 5 minutes avec l'huile d'olive.
7. Salez et poivrez, tournez et mélangez.

Ajouter les 4 verres de riz et tourner avec une spatule.
Lorsque le riz commence à être translucide, ajouter un demi litre d'eau dans la préparation, et porter à ébullition :
Ne pas oublier de mettre le safran en poudre (une petite dose).
Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz absorbe toute l'eau.
Remettre de l'eau pour que le riz soit bien gonflé.
Servir lorsque le riz a absorbé pratiquement toute l'eau :
Ajouter une ou deux branches de romarin dans la préparation.
Si c'est la saison, on pourra également ajouter quelques haricots en grains frais.