Pour 5 pers. : doubler la recette

cuisson / 30 min

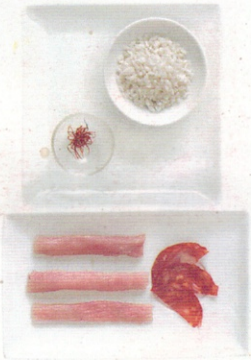
6 unités ProPoints par personne

4 personnes

préparation / 35 min

# Wok de riz façon paella

Très bon !



## Le Marché

- 2 escalopes de poulet (200 g)
- 2 poivrons (vert, rouge)
- 1 oignon doux
- 2 gousses d'ail
- 120 g de riz à risotto
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 dosette de safran
- 3 tranches de chorizo (21 g)
- 2 cc d'huile d'olive
- 8 grosses crevettes entières et crues surgelées (200 g)
- 10 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre

+ haricots

1 Détailler le poulet en fines lanières. Rincer, ouvrir et épépiner les poivrons, les couper en lanières. Peler et émincer l'oignon et l'ail. Rincer le riz. Diluer la tablette de bouillon et le safran dans 75 centilitres d'eau bouillante. Détailler le chorizo en petits dés.

2 Chauffer 1 cuillerée à café d'huile dans un petit wok (ou une sauteuse). Y faire cuire les crevettes 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles rosissent. Les réserver au chaud. Mettre les dés de chorizo et les cuire 1 minute tout en remuant. Réserver.

3 Ajouter 1 cuillerée à café d'huile dans le wok, faire revenir les oignons, l'ail et les poivrons 2 minutes, tout en remuant. Réserver dans un bol. Mettre le riz dans le wok, remuer 1 minute, verser le vin blanc et le laisser s'évaporer. Ajouter les lanières de poulet, le mélange ail-oignon-poivron et verser de suite un verre de bouillon. Dès qu'il n'y a plus de liquide, en rajouter. Laisser cuire ainsi à feu doux 20 minutes tout en remuant de temps en temps.

4 Un peu avant la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer, incorporer les dés de chorizo et ajouter les crevettes.

Remplacer éventuellement le safran par une pincée de curcuma.