

Poêlée de riz à l'espagnole au poulet, chorizo et poivrons

Riz à l'espagnole s'invite ici dans une poêlée généreuse qui sent bon le soleil : grains dorés, morceaux de poulet fondants, rondelles de chorizo légèrement croustillantes et poivrons toniques. Le mélange d'épices diffuse des notes de poivron, tomate, thym et piment niora qui colorent et parfument chaque bouchée, tandis que la cuisson lente du riz donne une texture crémeuse, non collante. Parfait pour un dîner en famille ou un repas entre amis, ce plat se pose au centre de la table, facile à préparer et assez rustique pour réconforter tout le monde. Lancez-vous : en 50 minutes, vous obtenez un plat complet, savoureux et immédiatement partageable.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 250 g de riz long grain
- 400 g de morceaux de poulet (cuisses désossées ou filets), coupés en gros dés
- 150 g de chorizo doux, en rondelles
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
- 1 poivron vert, coupé en lanières
- 2 gousses d'ail, émincées
- 400 g de tomates concassées (ou 2 tomates mûres pelées et concassées)
- 600 ml de bouillon de volaille chaud
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1,5 cuillère à café d'Assemblage Riz à l'espagnole
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat pour la finition et quartiers de citron (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Riz à l'espagnole



Scanner pour voir le produit

Préparation

Salez et poivrez les morceaux de poulet. Dans une large poêle, chauffez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur feu moyen-vif. Faites dorer le poulet 5 à 6 minutes en le retournant; réservez sur une assiette.

Ajoutez la cuillère d'huile restante et faites revenir le chorizo 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il rende un peu de gras et soit doré. Retirez et réservez avec le poulet.

Dans la même poêle, baissez à feu moyen et ajoutez l'oignon émincé. Faites-le suer 4 minutes, puis incorporez l'ail et l'Assemblage Riz à l'espagnole; faites revenir 30 à 45 secondes pour réveiller les arômes.

Ajoutez les lanières de poivrons et laissez cuire 4 minutes pour qu'ils restent légèrement croquants. Remettez le chorizo dans la poêle et mélangez.

Versez le riz et faites-le nacer 1 à 2 minutes, en remuant pour bien l'enrober du mélange d'épices et des sucs. Ajoutez les tomates concassées, mélangez puis versez progressivement le bouillon chaud.

Remettez les morceaux de poulet sur le riz, portez à ébullition douce puis baissez le feu. Laissez mijoter à découvert 18 à 20 minutes jusqu'à absorption du liquide et cuisson du riz. Ajustez sel et poivre.

Retirez la poêle du feu, couvrez et laissez reposer 5 minutes pour que les saveurs se lient et la texture s'affine. Parsemez de persil frais et pressez un filet de citron au moment de servir, si vous aimez.

Le conseil des Épices Curieuses

Faites nacer le riz pour développer les arômes et éviter qu'il colle. Si le riz absorbe trop vite, ajoutez 50 ml d'eau ou de bouillon en cours de cuisson. Pour une texture plus crémeuse, laissez reposer couvert 7 à 10 minutes avant de servir.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit