



Paella aux fruits de mer façon « One pot rice »

Temps de préparation : 30 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 3-4 personnes :

300 g de Frutti di Mare 100% durable
150 g de riz basmati cru
1 poivron
1 grosse tomate (ou 2 petites)
1 oignon ciselé
1 gousse d'ail
1 c. à c. de concentré de tomate
1 poignée de petits pois
1 pincée de safran
375 ml de bouillon de légumes ou fumet de poisson
Huile d'olive, sel, poivre
Persil ciselé



Préparation :

1. Faire chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une grande poêle ou sauteuse et y ajouter l'oignon ciselé et les poivrons coupés en fines lamelles
2. Faire légèrement griller le tout pendant 5 min puis ajouter l'ail et le concentré de tomate et remuer.
3. Ajouter le frutti di mare, le riz, les tomates et les petits pois et remuer.
4. Ajouter le safran, le bouillon, saler et poivrer.
5. Remuer à nouveau puis cuire à couvert pendant 20 min à feu moyen.
6. Enlever le couvercle puis continuer la cuisson pendant 5 min environ.
7. Servir avec une rondelle de citron et un peu de persil ciselé.