

Espace Gourmand

Paella au Poulet "Koutoubia"

Préparation

40 minutes

Portions

4 personnes

Temps de cuisson

1 heure

Ingrédients

- 1 poulet Koutoubia de 1,25 kg en morceaux
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 tasse et 1/4 (310 ml) de riz à grains longs
- 6 fils de safran ou 1/4 de c. à thé (1 ml) de curcuma
- 3 tasses et 1/4 (810 ml) de bouillon de poulet dégraissé
- 400 grs de crevettes déveinées et décortiquées
- 2 poivrons rouges, épépinés, en dés (2,5 cm)
- 1 tasse et 1/2 (310 ml) de petits pois surgelés
- 12 à 16 petites moules, parées
- Sel et poivre

Préparation

- Dans une grande casserole pouvant aller au four, faire dorer les morceaux de poulet Koutoubia avec l'ail et l'huile. Saler et poivrer. Retirer et réserver.
- Dans la casserole, fondre l'oignon dans le gras de cuisson. Ajouter le riz en remuant jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter le safran et le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Remettre le poulet et l'ail dans la casserole. Couvrir.
- Cuire au four à 190°C durant 45 minutes. Ajouter les crevettes, les poivrons et les petits pois.
- Couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le liquide soit absorbé.
- Pendant ce temps porter l'eau à ébullition dans une autre casserole en ajoutant du sel, du poivre et 2 c. à table de jus de citron. Déposer les moules, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Jeter les moules fermées.
- Déposer les moules sur la paella et servir.



[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia © est une marque déposée de SAPAK