



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## LA PAELLA A LA VIANDE

Pour 10-14 personnes    Temps de préparation : 45mn    Temps de Cuisson : 1h30    Difficulté : moyenne

### INGREDIENTS

- 3 échalotes émincées
- 6 gousses d'ail pressées
- 2 poivrons rouges
- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 5 sachets de spigol (ou de safran)
- 1 verre de petits pois
- 1 paquet de mini cabanossi (petites saucisses de poulet fumées)
- 1 paquet de fonds d'artichauts surgelés préalablement vérifiés
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 10 morceaux de poulet avec os
- 10 morceaux de jarret de bœuf
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 verres de riz rond de type arborio ou camarguais
- 10 verres de bouillon de poulet
- Sel



## REALISATION :

Une recette originale pour Chabbath midi !! Une paella à la Séfarade ! Se mange très bien chaude ou à température ambiante ! C'est un plat complet qui plait en général aux grands et aux petits ! Alors essayez vite cette recette et dites-moi ce que vous en avez pensé Bé'ézrat Hachem.

Dans une grande poêle à Paella, mettez l'huile d'olive sur feu doux, ajoutez les échalotes et laissez-les suer 2-3mn. Puis ajoutez la moitié des épices et les pièces de poulet. Laissez-les dorer d'un côté et de l'autre quelques minutes, et retirez-les du feu pour les mettre au four à 160C à couvert. Mettez à présent les morceaux de jarret dans le plat à paella et laissez-les dorer quelques minutes de chaque côté, puis retirez-les du feu pour les mettre au four également. Faites désormais revenir dans la poêle les poivrons rouges coupés en quartiers pendant 2mn et sortez-les du feu. Faites revenir ensuite les artichauts et, de nouveau, retirez-les du feu après 3-5mn. Déglacez avec le vin blanc sec. Jetez les minis saucisses fumées dans la poêle, puis mettez-y le riz, et laissez-le s'imprégner des saveurs en le remuant pour ne pas qu'il attache. Ajoutez le reste des épices, le sel, versez le bouillon de poulet, et remuez pour que tous les grains de riz soient bien sous le bouillon. Ajoutez les petits pois et l'ail pressé. Couvrez le riz pour lui permettre de cuire uniformément, et surveillez la cuisson de temps en temps. A mi cuisson, ajoutez au-dessus du riz le poulet, le bœuf et les légumes. Laissez cuire jusqu'à absorption totale du bouillon. Ce plat est délicieux s'il est préparé la veille et réchauffé.