

## **Paella de Cyril Lignac**

### **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

8 crevettes entières non décortiquées

2 escalopes de poulet

1 morceau de chorizo coupé en dés

1 poivron rouge épluché et coupé en dés

1 piment jalapeno vert

3 cuil. à soupe de purée de pimientos del piquillos ou concentré de tomate

1 gousse d'ail épluchée (ou une demi au choix)

450g de riz arborio ou riz bomba

safran en poudre ou en pistil ou des épices à paëlla.

bouillon cube ou bouillon de crustacés ou bouillon de légumes

huile d'olive

### **Préparation**

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, faites revenir les crevettes.

Retirez-les puis faites revenir avec un peu d'huile d'olive l'ail haché, le poivron (coupé en lamelles puis en cubes, il faut enlever le blanc).

Ajouter le poulet également coupé en cubes. (si besoin ajouter de l'huile d'olive)

Ajouter la purée de pimientos del piquillos. (la quantité est à apprécier selon que l'on aime piquant ou pas, on peut mettre du concentré de tomates si on n'aime pas que ça pique!)