



## PAELLA VEGETARIENNE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
Dans votre box :		
Riz blanc	150 g	300 g
Poivron rouge	½ pièce	1 pièce
Oignon	½ pièce	1 pièce
Ail	1 gousse	2 gousses
Piment d'Espelette	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Concentré de tomates	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Safran en poudre	1 pincée	1 pincée
Vin blanc	½ verre	1 verre
Bouillon de légumes	1 cube	1 cube
Haricots verts	70 g	140 g
Olives	50 g	100 g
Pois chiches	10 g	20 g
Persil	3 branches	6 branches
Dans votre placard :		
Eau pour bouillon	450 ml	900 ml
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



## Réalisation de la recette

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : 20 mn

### 1. Les légumes

- Epluchez et coupez l'oignon en fines lamelles. Epluchez, dégermez et hachez l'ail. Lavez le poivron, épépinez-le et coupez-le en fines lamelles. Equeutez les haricots verts. Coupez les olives en rondelles.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante, blanchir les haricots verts 2 minutes. Egouttez et rincez à l'eau froide.

### 2. Le riz

- Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les lamelles de poivrons et faites revenir 3 minutes.
- Préparez le bouillon : faire dissoudre le cube dans le volume d'eau bouillante.
- Ajoutez le riz dans la poêle et mélangez 30 secondes. Versez le vin blanc et mélangez jusqu'à évaporation. Incorporez l'ail, le piment d'Espelette, le safran, le concentré de tomates, du sel et du poivre. Mélangez et ajoutez le bouillon louche par louche en attendant l'évaporation totale des liquides avant chaque ajout.
- A mi-cuisson (lorsque la moitié du bouillon a été intégré), ajoutez les olives et les haricots. Peu avant la fin de cuisson, ajoutez les pois chiches et le persil frais ciselé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
- Bon appétit !

### 3. Le mot du Chef

- La paëlla est un plat originaire de Valence en Espagne et tient son nom de la poêle qui sert à la cuisiner.
- Incorporez les légumes de votre choix en fonction des saisons.

