

RIZ A L'ESPAGNOLE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 2 échalotes coupées en 2 - 3 gousses d'ail dégermées - 300 g de riz basmati - 2 c.s. d'huile d'olive - 1 dose de safran (2 pistils) - 1 c.c. de paprika en poudre - 1 c.s. de concentré de tomates - 750 ml de fumet de poisson - 200 g de petits pois surgelés - 1 chorizo coupé en rondelles - 120 g de moules précuites et décortiquées - 12 crevettes roses cuites et décortiquées

1. Placez les échalotes et l'ail dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez puis relancez 20 secondes si besoin.

2. À la fin du programme, ajoutez le riz et l'huile d'olive puis relancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/120°C.

3. Ajoutez ensuite le safran, le paprika, le concentré de tomates et le fumet de poisson puis relancez le programme EXPERT, 25 minutes/vitesse 1A/110°C. À mi-cuisson, ajoutez par l'ouverture les petits pois. Ajustez le temps de cuisson si nécessaire.

4. À 2 minutes de la fin de la cuisson, appuyez sur Stop et ajoutez les rondelles de chorizo, les moules et les crevettes roses, puis relancez le programme en appuyant sur Auto. Laissez le riz gonfler encore 2 minutes avant de servir.

Astuce du chef :

Le choix du riz (basmati) est essentiel pour la réussite de la recette. Vous pouvez aussi utiliser des moules fraîches que vous aurez cuites à la vapeur au préalable.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »