

PAËLLA DE LAPIN

gambas et chorizo



RECETTE À PARTAGER



45 min



45 min



Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 L de bouillon de volaille
- 1/2 c. à café de paprika fumé doux
- 1 pincée de safran
- 8 gigolettes de *lapin*
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 16 gambas cuites décortiquées avec la queue
- 100 g de chorizo espagnol
- 330 g de riz à paëlla
- 12,5 cl de vin blanc
- 75 g de petits pois cuits (ou surgelés)
- 1 zeste de citron jaune

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- 1/ Peler l'ail et l'oignon. Émincer l'oignon.
- 2/ Laver, épépiner et couper le poivron en dés.
- 3/ Dans une grande casserole, verser le bouillon, ajouter le paprika, porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter le safran. Saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud.
- 4/ Dans une cocotte en fonte ou une poêle à bord haut, faire dorer les gigolettes de *lapin* dans l'huile et le beurre. Ajouter l'oignon émincé et l'ail pressé, couvrir d'eau à hauteur et poursuivre la cuisson pendant 25 à 30 minutes.
- 5/ Dans une sauteuse, faire revenir les dés de poivron dans un filet d'huile d'olive.
- 6/ Saler, poivrer et faire chauffer pendant 2 minutes. Ajouter le riz à paëlla et bien mélanger. Verser le vin blanc et poursuivre la cuisson pendant 1 à 2 minutes. Verser le bouillon et laisser mijoter à feu moyen pendant 15 à 20 minutes sans remuer. Ajouter les tranches de chorizo et les petits pois et poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.
- 7/ Dans une poêle bien chaude, saisir les gambas. Poursuivre la cuisson du riz pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit et la paëlla onctueuse. Déposer les gigolettes de *lapin*, les gambas et déguster bien chaud !