

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Marmite de poulet au riz à l'espagnole



C'est une recette **Tupperware** à cuire en cocotte **UltraPlus** mais comme je ne l'ai pas, j'ai cuit le tout dans une **cocotte pyrex**.

Fastoche ! On met tous les ingrédients dans la cocotte et basta, ça cuit au four...Pendant ce temps-là, on peut faire autre chose...un dessert, par exemple !

Merci à Francky de m'avoir fait découvrir ce plat espagnol vraiment délicieux !

Pour 6 personnes

150 g de lardons fumés
150 g de chorizo en rondelles (doux ou fort)
500 g de poulets (en dés ou en escalopes)
1 poivron émincé (rouge ou jaune)
2 oignons blancs émincés (moi, je mets des oignons normaux)
2 gousses d'ail râpées
2 boîtes de tomates pelées
5 ml de cumin
5 ml de paprika
2 pincées de piment de cayenne
Sel
2 feuilles de laurier (j'ai mis une pincée de bouquet garni en poudre "Ducros")
150 g de riz
150 g de bouillon de volaille

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients dans l'ordre.

Versez-les dans l'Ultra-Plus ou une autre cocotte.

Cuire 40 min th 6/7 ou 200°. Personnellement, j'ai cuit 50 min à 200°C dans ma cocotte pyrex.