

Paella au couscous israélien



Pour 4 personnes :

300 g de couscous israélien

(style tendres perles de Tipiak)

450 g de mélange de fruits de mer décortiqués

1/2 chorizo coupé en dés en en rondelles

2 tomates + 1 oignon + 1 poivron vert et orange

1 bouquet de persil ciselé + quelques filaments de safran

1 litre de bouillon de volaille + 12,5 cl de vin blanc sec

Huile d'olive, sel et poivre

- Faire chauffer 1 CS d'huile d'olive dans une grande sauteuse et y faire revenir l'oignon ciselé et le poivron émincé.
- Ajouter les perles, bien mélanger et mouiller avec le vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à qu'il soit pratiquement évaporé. Ajouter le bouillon de volaille, les filaments de safran et les tomates émondées et coupées en dés. Saler et poivrer légèrement et laisser mijoter à feu doux et à couvert.
- Ôter le couvercle, ajouter le chorizo et les fruits de mer (préalablement décongelés, si nécessaire). Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, toujours à couvert.
- Parsemer de persil haché avant de servir.

BET
SANDRA