

Paupiettes de dinde au chorizo et son riz à la tomate

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		35 min
Cuisson :		33 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la cuisson du riz à la tomate

1 oignon 1 échalote 1 gousse(s) d'ail 50 g d'huile d'olive 80 g de vin blanc 350 g de purée de tomates cuisinées 700 g d'eau
1 marmite de bouillon de poule Knorr 4 tours de moulin à poivre 5 baies 300 g de riz type "Arroz La Fallera"

Pour la cuisson combinée

4 tranches de lard fumé 4 escalopes de dinde 12 tranches fines de chorizo des moules décortiquées (cuites à la vapeur) des brins de persil
1 brin de thym frais

Pour le riz à la tomate (fin de cuisson)

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
--	-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA CUISSON DU RIZ À LA TOMATE

Jeter l'oignon et l'échalote coupés en 4 dans le bol, puis la gousse en 2 dégermée.
Hacher 5 secondes - vitesse 6.

5 sec

6

Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler 2 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)



2 min

100 °C

2

Ajouter le vin blanc, la purée de tomates cuisinées, l'eau, la marmite de bouillon de poule et le poivre baies. Mélanger 3 minutes - 100°C - vitesse 3.

3 min

100 °C

3

Placer le panier inox dans le bol. Peser le riz (Attention, il faut prendre un riz avec une grande capacité d'absorption)



0

POUR LA CUISSON COMBINÉE

Fixer le cuit-vapeur sur le bol. Placer le moule ovale Silform dans le fond.
Confectionner les paupiettes: sur 1 tranche de lard fumé, placer 1 escalope de dinde et 3 tranches fines de chorizo. Rouler et maintenir avec un pique en bois (en bambou). Placer dans le moule Silform. Intercaler les moules cuites décortiquées entre les paupiettes et parsemer de brins de persil frais. Placer au dessus le brin de thym frais. Cuire 25 minutes - 120°C - vitesse 2.



25 min

120 °C

2



POUR LE RIZ À LA TOMATE (FIN DE CUISSON)

Retirer le cuit-vapeur et réserver les paupiettes au chaud. Mélanger le riz à la spatule. Remettre le couvercle sur le bol et prolonger la cuisson du riz 5 minutes - 120°C - vitesse 2.(avec verre doseur)



5 min

120 °C

2

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

Dresser le riz à l'assiette, verser un soupçon de sauce tomate, poser la paupiettes avec quelques moules autour. Servir chaud.

0