



THE J.M. SMUCKER CO.

# Paella

Quantité: 10 à 12 portions

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

1 hr      40 mins    10      N/A

## Ingredients

- 1/4 tasse (50 mL) d'huile de canola
- 1 1/2 livre (675 g) de poulet désossé et sans peau, en dés
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

**Robin Hood® Original All Purpose Flour**

- 2 c. à thé (10 mL) e poivre de Cayenne
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 2 oignons moyens hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 gros piments rouges hachés
- 2 tasses (500 mL) de riz à grain long
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet pauvre en sodium, chaud
- 1 c. à thé (5 mL) de saffron
- 1 tasse (250 mL) de petits pois congelés, décongelés
- 2 c. à thé (10 mL) de paprika
- 1/2 lb (225 g) de saucisse cuite, tranchée
- 1 lb (450 g) de crevettes décortiquées et déveinées
- 1 lb (450 g) de moules lavées

## Directions

**Step 1:**

**Préchauffer** le four à 375 °F (190 °C). Enduire d'un corps gras deux moules de cuisson 9 x 13 pouces (23 cm x 33 cm). Réserver.

**Step 2:**

**Chauder** l'huile dans un grand faitout. Dans un plat peu profond, mélanger la farine et les épices. Ajouter les morceaux de poulet et les tourner pour bien les enrober. Secouer le poulet pour enlever l'excédent de farine.

**Step 3:**

**Cuire** les morceaux de poulet dans l'huile chaude par lots jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les déposer dans un plat et réserver. Ajouter plus d'huile, au besoin. Ajouter les oignons, l'ail et les piments et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants, environ 5 minutes. Ajouter le riz au mélange de légumes. Dans un autre bol, mélanger le bouillon de poulet chaud et le safran. Remuer pour dissoudre.

**Step 4:**

**Ajouter** délicatement le bouillon de poulet au mélange de riz et de légumes, en remuant constamment et en raclant les morceaux dorés du fond du faitout. Amener à ébullition. Baisser le feu pour laisser mijoter et ajouter le poulet réservé et les jus. Répartir le mélange uniformement entre les deux plats préparés. Répartir la saucisse, les moules et les crevettes également entre les deux plats en s'assurant que les moules et les crevettes sont immergées dans le riz. Jeter les moules qui ne restent pas fermées.

**Step 5:**

**Couvrir** d'une feuille d'aluminium et cuire au four préchauffé pendant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, le riz soit tendre et les moules soient ouvertes. Retirer du four. Jeter les moules qui ne sont pas ouvertes.

## **Step 6:**

**Ajouter** les petits pois et couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 15 minutes à la température ambiante. Pour servir, déposer une couche de riz dans un plat et ensuite les fruits de mer, le poulet et la saucisse. Garnir de persil haché et de coriandre.

## **Images**

