

Riz au poulet, chorizo, crevettes et moules

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **180°C**

Durée : **2h00**

"Un plat généreux et parfumé préparé avec du poulet, du chorizo, des poivrons et des fruits de mer, mijotés dans un jus à base de tomate, de bouillon de volaille et de safran. Le tout est accompagné de riz qui absorbe toutes les saveurs pour obtenir un plat complet, gourmand et réconfortant. Parfait pour un repas convivial et riche en goût."



Ingrédients

3 poivrons

2 oignons

2 filets de poulet

1 chorizo

300 g Riz

400 ml bouillon liquide de volaille

500 g purée de tomate

2 safran

Crevettes entières

Moules

sel

poivre

Préparation

#1 Préparation et cuisson des poivrons

Commencez par laver les 3 poivrons, puis coupez-les en lamelles. Placez-les dans le Ninja et faites-les cuire à 180°C pendant 30 minutes. Pendant la cuisson, retournez-les de temps en temps afin qu'ils cuisent de manière homogène et qu'ils dorent légèrement. Une fois la cuisson terminée, récupérez le jus de cuisson et conservez-le pour la préparation du jus.

#2 Cuisson des filets de poulet

Coupez les 2 filets de poulet en morceaux de taille moyenne. Placez-les ensuite dans le Ninja et faites-les cuire à 180°C pendant 10 minutes, en retournant les morceaux de temps en temps pour qu'ils cuisent uniformément. Une fois cuits, gardez également le jus de cuisson qui servira pour la préparation du jus.

#3 Cuisson des oignons

Épluchez les 2 oignons, puis coupez-les en rondelles. Faites-les cuire dans le Ninja à 180°C pendant 15 minutes, en les retournant régulièrement afin qu'ils deviennent tendres et légèrement dorés. Conservez encore une fois le jus de cuisson avec les autres jus déjà récupérés.

#4 Cuisson du chorizo

Coupez le chorizo fort en morceaux ou en rondelles, puis faites-le cuire dans le Ninja à 180°C pendant 10 minutes. Pendant la cuisson, retournez le chorizo de temps en temps afin qu'il libère ses saveurs et qu'il chauffe de manière homogène. Conservez également le jus de cuisson qui s'est formé.

#5 Préparation des fruits de mer

Décortiquez quelques moules et quelques crevettes, puis faites-les cuire séparément en surveillant bien la cuisson afin qu'elles restent tendres et ne deviennent pas trop fermes. Réservez-les pour la fin de la recette.

#6 Préparation du jus de cuisson

Dans un récipient, préparez le jus en mélangeant 400 ml de bouillon liquide de volaille, 500 g de purée de tomate, ainsi que tout le jus de cuisson récupéré lors des différentes cuissons (poivrons, poulet, oignons et chorizo). Ajoutez ensuite 2 doses de safran, principalement pour apporter de la couleur et du parfum au jus. Versez ensuite 1 à 2 verres d'eau afin d'obtenir suffisamment de liquide pour la suite de la cuisson. Mélangez bien l'ensemble jusqu'à obtenir un jus homogène.

#7 Cuisson intermédiaire des ingrédients dans le jus

Après chaque cuisson des ingrédients, ajoutez-les progressivement