



Paëlla d'EBLY

Ingrédients (pour 4 personnes)

300g d'EBLY®
1 poivron vert
150g de fruits de mer surgelés (moules, crevettes, poissons ...)
4 tomates
20cl de coulis de tomates
1/2 Chorizo
1 oignon
1 gousse d'ail
2càs de jus de citron
750ml de bouillon de légumes
1 dosette de Safran
paprika
huile d'olive
sel, poivre

Laver et couper le poivron en petits dés.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter l'EBLY® et mélanger. Laisser torréfier les grains d'EBLY® pendant quelques minutes.

Verser le bouillon, le safran, le paprika, les tomates pelées et les poivrons.

Laisser cuire pendant environ 20 minutes.

Dans une autre poêle, faire revenir la gousse d'ail dans 1càs d'huile d'olive.

Ajouter les fruits de mer et le jus de citron.

Laisser cuire le tout pendant 10 minutes.

Mélanger l'EBLY® et les fruits de mer. Ajouter le coulis de tomates et le chorizo coupé en fines tranches.

Laisser mijoter pendant 5 minutes.

Saler, poivrer.

Mélanger.

Servir Chaud.