



Riz

Riz à la valencienne



1h25 **20 min** **1h** **5 min** **603**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz à la valencienne

400 g **Riz rond**
10 tranche(s) **Chorizo**
5 **Tomate(s)**
40 g **Petits pois**
3 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
20 cl **Huile d'olive**
2 feuille(s) **Laurier**
3 **Piment(s)**
4 unité(s) entière(s) **Safran en filaments**
1 litre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients et cuisson du riz

- 1 Dans la casserole ou le plat à paella, faire chauffer la moitié de l'huile d'olive.
- 2 Éplucher et émincer les oignons.
- 3 Éplucher et hacher l'ail.
- 4 Couper les tomates en quatre et les épépiner.
- 5 Hacher finement le piment.
- 6 Ajouter dans la casserole les oignons, l'ail haché et le laurier. Faire dorer sur feu moyen en remuant souvent.
- 7 Une minute après, ajouter les tomates, le reste de l'huile, un verre d'eau, les petits pois, le sel, le poivre, le piment et le chorizo.
- 8 Laisser mijoter jusqu'à ce que les tomates soient fondues (environ 20 minutes).
- 9 Pendant ce temps, faire bouillir l'eau légèrement salée avec les pistils de safran.
- 10 Jeter le riz en pluie dans la casserole, mouiller avec l'eau bouillante parfumée sans remuer.
- 11 Sans jamais remuer, laissez cuire jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide (environ 30 minutes).
- 12 Éteindre le feu, couvrir, laisser gonfler pendant 5

minutes.

13 Servir après avoir bien mélangé.