Recette

Paella végétarienne

Aussi bonne que l’originale de Valencia.

40 Min.
Temps de préparation

40 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

2 **oignons botte, le blanc finement coupé, le vert en rondelles et mis de côté** De saison

2 cs **de beurre à rôtir**

200 g **de tomates cerises grappes** De saison

1 **poivron rouge, en morceaux** De saison

1 **poivron jaune, en morceaux** De saison

1 **courgette, coupée en deux dans le sens de la longueur, en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur** De saison

1 **gousses d'ail, en tranches fines** De saison

2 **tomates, en petits cubes** De saison

250 g **de riz à risotto**

2 pincées. **de poudre de safran**

6,5 dl **de bouillon de légumes, chaud**

200 g **de petits pois surgelés**

1 cs **de sauce soja**

sel, poivre

1/2 botte **de persil plat, haché grossièrement** De saison

1/2 **citron bio, en rondelles**

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Grande poêle

Voici comment faire

PRÉPARATION

Faire revenir le blanc de l'oignon dans le beurre à rôtir chaud. Ajouter les tomates cerises et faire revenir pendant env. 5 min. Sortir, mettre de côté. Faire revenir pendant env. 5 min. les poivrons, les courgettes et l'ail dans la même poêle en remuant. Ajouter les cubes de tomates et porter brièvement à ébullition. Incorporer le riz. Mélanger le safran avec le bouillon et ajouter. Verser les petits pois, couvrir et laisser mijoter pendant env. 25 min. Enlever le couvercle, assaisonner les légumes, poser les tomates cerises dessus et laisser mijoter pendant 5 à 10 min. jusqu'à ce que le riz soit cuit. Poser sur les assiettes, saupoudrer de persil et servir avec les rondelles de citron.