



PAELLA VÉGÉTARIENNE

Recette d'Edith des Dervallières

Ingredients

- Poivrons rouge jaunes vert
- Artichaut
- Oignons jaune
- Riz bamba/rond
- Safran
-

- Sel
- Aubergine
- Petit pois
- Pois chiches
- 1 tête d'ail
- huile végétale/olive

Directions

Pour préparer votre paëlla végétarienne, commencez par éplucher et hacher vos oignons jaune. Puis lavez chaque poivron , aubergine et artichaut. Réservez.

Coupez les en petits dés après avoir enlever tiges et pépins. Épluchez et hachez les gousses d'ail.

Dans une grande sauteuse, versez l'huile de votre choix puis versez les oignons, poivrons, artichaut et ail que vous faites revenir quelques minutes à feu moyen. Une fois que l'oignon est translucide, ajoutez le riz rond, les pois chiches et petits pois préalablement cuits. Salez la préparation.

Enfin versez l'eau bouillante, le safran, puis mélangez la préparation et couvrez la sauteuse. Baissez sur feu doux et laissez cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide en mélangeant de temps à autres pour que rien ne colle au fond de la sauteuse.

Quand le riz à absorbé toute l'eau, mélangez bien.

Disposez le tout dans un plat de service et savourez aussitôt votre plat !