

PAELLA AUX SENSATIONAL FILET MÉDITERRANÉEN

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational filet méditerranéen Garden Gourmet

1 petit ou demi oignon blanc

2 gousses d'ail

1 petit poivron rouge et 1 petit poivron jaune

1 feuille de laurier

250 g de riz à paella à grains courts (riz calasparra)

1 sachet d'herbes à paella mélangées (voir conseil)

Un peu de xérès

250 ml de bouillon de légumes (1/2 cube)

1 boîte de tomates en dés (400 ml)

50 g de petits pois surgelés

4 càs d'huile d'olive pour la cuisson

Sel

Quelques brins de persil plat et citron

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

Laisse-toi inspirer par la cuisine espagnole, essaye cette paella traditionnelle avec les morceaux de Sensational filet méditerranéen Garden Gourmet, vraiment délicieux!

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon et le poivron

Peler et hacher l'oignon et l'ail et couper les poivrons en morceaux. Faire cuire le tout dans l'huile en quelques minutes dans une poêle à paella de 15 pouces ou une casserole basse jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

2. Ajouter le riz, le laurier et les épices à paella

Ajouter le riz, le laurier et les épices à paella et faire revenir encore quelques minutes. Déglacer avec un trait de xérès, porter à ébullition et ajouter le bouillon, un peu de sel si besoin, des dés de tomates et des petits pois.

3. Porter à ébullition et mijoter

Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à découvert sans remuer pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide.

4. Cuire les Sensational filet méditerranéen et garnir

Faire cuire les Sensational filet méditerranéen selon les instructions sur l'emballage et les verser sur la paella. Garnir de quartiers de citron et de persil plat grossièrement haché.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**