

PAELLA AUX FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces
Mediterranean Style Garden
Gourmet

1 demi oignon blanc

2 gousses d'ail

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 feuille de laurier

250 g de riz à paella

1 sachet d'herbes à paella

250 ml de bouillon de légumes

400 ml boîte de tomates en dés

50 g de petits pois

4 càs d'huile d'olive

1 càc de sel

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Laisse-toi inspirer par cette paella traditionnelle avec nos Filet Pieces Mediterranean Style !

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon et les poivrons

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 Filet Pieces Mediterranean Style 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**