

PAELLA AUX FILET PIÈCES MEDITERRANEAN STYLE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pièces
Mediterranean Style Garden
Gourmet

1/2 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 Pièces Mediterranean Style Garden Gourmet !

PRÉPARATION

- 1.** Pèle et hache l'oignon et l'ail, puis coupe les poivrons en morceaux. Fais 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.** Ajoute le riz, le laurier et les épices à paella, puis fais revenir encore quelques minutes. Déglace avec un trait de xérès, porte à ébullition et ajoute le bouillon, un peu de sel si besoin, des dés de tomates et des petits pois.
- 3.** Porte à ébullition, réduis le feu et laisse mijoter à découvert sans remuer pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide.
- 4.** Fais cuire les Sensational filet méditerranéens selon les instructions sur l'emballage et verse-les sur la paella. Garnis de quartiers de citron et de persil plat grossièrement haché.

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