



## PAELLA POULET ET CHORIZO

Un accord coloré aux senteurs estivales avec ce plat traditionnel de Valence et cet Esprit de Graman, Bordeaux Clairet élu Oscars 2019 de son appellation.



PRÉPARATION  
30 min.



CUISSON  
60 min.



PERSONNES  
4

### INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulet
- 220 gr. de chorizo
- 400 gr. de riz
- 1 litre de bouillon de volaille
- 200 gr de petits pois frais
- 2 gousses d'ail
- 1 botte d'oignons nouveaux
- quelques petits poivrons
- 1 bol de tomates cerises
- des pistils de safran et des épices à paella

### PRÉPARATION

- Dans une belle poêle à paella, faire revenir le poulet pendant 15/20 minutes, le faire dorer de chaque côté. Pendant ce temps préparer les oignons et l'ail finement hachés. Faire bouillir un bon litre d'eau avec un bouillon cube de volaille, puis y laisser infuser les pistils de safran ainsi que les épices à paella. Placer ensuite le poulet dans un plat à four chaud (200°C), pendant la cuisson du riz.
- Dans la même poêle à paella, faire dorer le chorizo coupé en rondelles 5 minutes et le réserver. Faire revenir les oignons et l'ail avec un filet d'huile d'olive, ajouter le riz tout en remuant, remuer pendant 5 minutes puis ajouter les poivrons en fines lamelles et enfin les tomates. Couvrir le riz avec le bouillon safrané et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Ensuite, ajouter les petits pois, le chorizo et le poulet, couvrir avec du papier aluminium et laisser à feu très doux pendant encore 10 minutes.
- À déguster chaud, saveurs ibériques garanties !

### CONSEIL NUTRITIONNISTE

La Fiche recette à découvrir  
absolument par ici



## QUEL VIN CHOISIR ?

### L'ESPRIT DE GRAMAN

**Robe** : belle robe rubis vive et limpide.

**Naz** : très aromatique évoquant le sureau, le cassis et la fraise écrasée.

**Bouche** : les premières sensations permettent d'apprécier les fruits rouges, le corps est ample, friand et gourmand à souhait.

[www.cellierdegraman.com](http://www.cellierdegraman.com)