

## Cocktail de fruits de mer (paella)

pour 4 personnes

préparation : 5 mn

cuisson : 15 à 18 mn

### Ingrédients :

- Riz long : 250g
- 8 crevettes crues et entières
- 2 blancs de poulet
- 12 tranches de chorizo
- Bouillon de volaille : une tablette
- Safran : 2 dosettes (poudre)
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**Faites saisir** 3 mn dans une poêle les blancs de poulet coupés en morceaux, les crevettes entières et les tranches de chorizo avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

**Ajoutez** le riz, le safran, la tablette de bouillon émiettée et 50 cl d'eau. Salez, poivrez, et laissez cuire 12 à 15 mn en remuant de temps en temps. Servez dans la poêle.