

Riz au Poulet, Légumes Grillés et Curry, Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- RIZ	3 grandes tasses
- BLANC(S) DE POULET	1,2 kg
- PAPRIKA	un peu
- POIVRON(S) JAUNE(S)	2
- COURGETTE(S)	3
- OIGNON(S)	2
- ORIGAN	
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- HUILE D'OLIVE	
- TOMATES CONCASSÉES	2 boîtes
- EAU	350 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- CURRY	2 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	20 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire le riz dans une grande quantité d'eau salée. Egouttez. Réservez.
- Taillez les poivrons en dés, émincez les oignons et l'ail, coupez les courgettes en dés.
- Dans un plat creux, mélangez tous ces légumes avec sel, poivre, origan et huile d'olive.
- Taillez la volaille en dés, saupoudrez-la de paprika, sel, poivre et un peu d'huile.
- Dans une grande poêle à paëlla, faites griller les légumes. Lorsqu'ils sont bien grillés, réservez-les dans un plat.
- Saisissez alors les dés de poulet dans la grande poêle.
- Remplacez les légumes grillés avec la volaille et ajoutez les tomates concassées. Rectifiez l'assaisonnement.
- Arrosez avec un peu d'eau et portez à ébullition.
- Intégrez alors le riz en mélangeant continuellement. Saupoudrez de curry.
- Conservez au chaud (en couvrant).
- Faites griller les tranches de pancetta à sec dans une poêle.
- Servez le riz au poulet et légumes grillés dans des assiettes creuses puis surmontez de pancetta grillée.

