

Fideua au Poulet et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- PÂTES FIDEUA (ESPAGNOLES)	500g
- BLANC(S) DE POULET	750g
- CHORIZO	100g (doux)
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	un peu
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- VIN BLANC SEC	15 cl
- SAFRAN	1 capsule
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- EAU	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	
- CITRON(S)	en accompagnement



Recette:

- Emincez l'oignon finement. Nettoyez puis coupez les courgettes en dés et le poivron en lamelles.
- Coupez le poulet en morceaux et le chorizo en rondelles.
- Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites-y revenir les oignons, les poivrons et les courgettes. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Lorsque les légumes sont presque tendres, réservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites rissoler les morceaux de volaille sur toutes les faces en ajoutant un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite le chorizo et laissez prendre couleur pendant 1 minute.
- Remplacez les légumes par-dessus, coupez le feu et laissez refroidir à couvert.
- Au moment du repas (30 à 40 minutes avant), réactivez le feu sous la poêle.
- Lorsque le mélange commence à bouillir, arrosez de vin blanc. Laissez un peu évaporer puis ajoutez les pâtes, le safran, les tomates concassées et (au moins) une boîte d'eau.
- Baissez le feu et laissez les pâtes cuire doucement en remuant de temps en temps. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Servez la fideua accompagnée d'une rondelle de citron.