

# Riz à l'espagnole en cocotte



## Pour 4 personnes

 20 minutes

 45 minutes > Facile

### INGRÉDIENTS

2 escalopes de volaille  
 2 cubes de Bouillon de Volaille Maggi  
 1 poivron rouge  
 200 g de riz long  
 200 g de grosses crevettes  
 150 g petits pois surgelés  
 1 oignon émincé  
 2 gousses d'ail hachées  
 1 cuillerée à soupe de curcuma  
 1 dosette de pistil de safran

**1** - Coupez le poulet en lamelles. Épépinez le poivron et coupez-le en dés.

**2** - Dans le tegame Pyrex, faites chauffer l'huile, puis faites blondir l'oignon et l'ail. Ajoutez les lamelles de poulet et faites-les dorer de façon homogène.

**3** - Ajoutez ensuite le riz cru, le poivron, les crevettes entières et les petits pois.

**4** - Dans un saladier, mélangez 60 cl d'eau avec le safran, le curcuma et le cube de bouillon émiétté. Versez ce liquide dans le tegame. Salez modérément et poivrez. Mélangez.

**5** - Couvrez et faites cuire 45 minutes, puis

laissez reposer 10 minutes hors du feu afin que le riz absorbe le bouillon.

**6** - Dégustez sans attendre, bon appétit !

