



Paella aux crevettes fumées

avec poivrons et riz parfumé à l'ail

PRONTO 35 minutes



Crevettes



Olives vertes



Riz basmati



Poivron



Ail



Mélange ail-paprika fumé



Échalote



Persil



Tomates broyées

BONJOUR PAELLA!

Un plat de riz venu tout droit de Valence, en Espagne!

Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Passoire, cuillères à mesurer, presse-ail, essuie-tout, casserole moyenne, grande poêle antiadhésive, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Crevettes	285 g	570 g
Olives vertes	30 g	60 g
Riz basmati	½ tasse	1 tasse
Poivron	160 g	320 g
Ail	6 g	12 g
Mélange ail-paprika fumé	1 c. à table	2 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Persil	7 g	14 g
Tomates broyées	1 boîte	2 boîtes
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Peler, puis émincer l'**échalote**. Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. Trancher les **olives**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. À l'aide d'une passoire, égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



4. CUIRE LES CREVETTES

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **crevettes** et **le reste** de l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min. **



2. CUIRE LE RIZ

Dans une casserole moyenne à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **riz**, **la moitié** de l'**ail** et **¼ c. à thé** du **mélange d'épices**. Griller en remuant souvent, 1 min. Ajouter **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen-doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



5. FINIR LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter les **tomates broyées**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 1 à 2 min. Ajouter les **légumes** et mélanger pour réchauffer le tout, de 2 à 3 min.



3. CUIRE LES LÉGUMES

Pendant que le **riz** cuit, saupoudrer les **crevettes du reste** du **mélange d'épices**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **échalotes** et les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants, de 5 à 6 min. Réserver les **légumes** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis y incorporer **la moitié** du **persil** et **saler**. Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir de **crevettes** et de **légumes**. Saupoudrer d'**olives vertes** et **du reste** de **persil**.

Le souper, c'est réglé!