

Ingédients: pour 4 personnes

250 g de riz long - 1/2 chorizo - 20 crevettes cuites - 2 poivrons rouges - 5 tomates (j'ai utilisé de la pulpe de tomates en dés) - 5 oignons nouveaux - 1 gousse d'ail - 1 feuille de laurier - 60 cl de bouillon de volaille - huile d'olive - poivre - paprika

Nettoyer les oignons nouveaux en gardant 5 cm de tige, les couper en rondelles. Epépiner les poivrons, les tailler en petits morceaux. Monder et concasser les tomates.

Faire dorer 3 mn le chorizo coupé en rondelles dans une grande sauteuse dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver au chaud sur du papier absorbant.

Faire fondre à la place les oignons 5 mn à feu doux. Ajouter les légumes, l'ail haché, le laurier, le paprika et un peu de poivre. Ne pas saler.

Faire mijoter 3 mn. Ajouter le riz et cuire 5 mn en remuant. Remettre le chorizo, mouiller avec le bouillon et porter à ébullition. Puis baisser le feu, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 30 mn jusqu'à absorption du bouillon (ajouter un peu d'eau à la fin si besoin). Vérifier la cuisson du riz, parsemer de crevettes, cuire encore 3 à 4 mn et servir aussitôt.

