



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



PAELLA EXPRESS SUPER BONNE TM 31



Temps total: 45 min
Préparation: 10 min
Temps de cuisson:
35 min



6 personne/s



Facile



**Accessoires
dont vous avez
besoin:**
Varoma
Panier de
cuisson
Spatule

Ingrédients

300 g riz long (cuisson 20 minutes)
150 g oignon
2 gousses d'ail
1 poivron vert
1 poivron rouge
40 g huile d'olive
300 g eau
350 pulpe de tomate
1 cube de bouillon volaille dégraissé
1 dose safran
1 c. à café rase épices à paella
6 pilons de poulet
200 g chorizo
200 Moules surgelées
200 g crevettes de préférence fraîches
100 g petits pois surgelés
à discrétion sel

Préparation

1. 1. Dans le bol, mettre l'oignon coupé en deux et l'ail. **Mixer 5 sec / vit 6.**

Ajouter le poivron rouge coupé en 8 et le poivron vert coupé en 8 et mixer **5 sec / vit 5.**

Verser l'huile d'olive et programmer **5 min / 100°**  **/ vit 1.**

2. Pendant ce temps, mettre le riz dans le panier cuisson et le rincer soigneusement.

3. Préparer votre Varoma :

- au fond, les petits pois, moules et chorizo coupé en rondelles. Veiller à laisser de l'espace pour faire passer la vapeur.

- sur le plateau, les pilons de poulet. (Ne pas oublier de les saler.)

4. A la sonnerie, ajouter l'eau, la pulpe de tomate, le cube, le safran, les épices à paella et le sel.

Insérer le panier cuisson avec le riz et poser votre Varoma. **Cuire 15 min / Varoma**  .

Ajouter les crevettes dans le Varoma et **programmer de nouveau 15 min / Varoma**  .

Mettre les crevettes en cours de cuisson évite qu'elles ne se dessèchent trop, mais pour plus de simplicité vous pouvez les mettre en même temps que le reste et programmer directement 30 minutes.

5. Prendre un grand plat de service, y disposer le riz, la sauce, le contenu du varoma et mélanger délicatement.

Bon appétit !

Commentaires & Conseils

Ne prenez pas des pilons trop gros, sinon il faudra rallonger le temps de cuisson (en prenant soin de réserver tout le reste afin que ce ne soit pas surcuit).

Vous pouvez également les remplacer par des dés de poulet ou du poisson.



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [moustyck](#) **Source:** [espace-recettes.fr](#)