



PAR MME PULTINI - EMS SAINT-LOUP (GE)

LA PAËLLA AU LAPIN

Ingredients

(Pour 10 personnes)

2 lapins entiers
1 kg de langoustines
1 kg de moules
5 gousses d'ail
10 petits artichauts
500 g de tomate
600 g de riz à paëlla
2 oignons
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
Huile d'olive
Bouillon de légumes
Sel, poivre
Piment

Preparation:

1. Découper les lapins en gardant bien les os.
2. Tailler les tomates, les oignons, l'ail et les poivrons.
3. Éplucher les artichauts et les couper en deux.
4. Faire revenir le lapin dans une poêle à paëlla avec l'huile d'olive, ajouter le riz et faire dorer.
5. Ajouter le mélange de tomates, poivrons, ail et mouiller avec du bouillon, puis ajouter les artichauts.
6. Laisser mijoter à couvert, tout en remuant régulièrement et en mouillant de temps en temps.
7. Ajouter les moules et les langoustines et laisser cuire doucement.
8. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.