



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.