

PAR MME PULTINI - EMS SAINT-LOUP (GE)

LA PAËLLA AU LAPIN

Ingrédients (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

Préparation:

- 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.