# Paella au poulet, à la tomate et aux scampis

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

2 hauts de cuisses de poulet (en morceaux)
2 1⁄2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de scampis (décongelés, décortiqués et déveinés)
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
2 tasses de riz pour paella
2 tomates (émincées)
1 petit bocal de poudre de safran
sel et poivre
3⁄4 l de bouillon de poule
1 tasse de petits pois surgelés
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 citron

# Méthode de préparation

1. **Placez les morceaux de poulet dans une grande poêle (à paella) dans laquelle vous aurez versé de l'huile d'olive et faites-les bien dorer de chaque côté. Retirez-les de la poêle et réservez. Faites de même avec les scampis. Retirez-les également de la poêle.**

2. **Ajoutez l'oignon et l'ail dans la poêle et faites-les revenir. Saupoudrez le fond de la poêle de riz. Remuez bien. Ajoutez les tomates, le safran, du sel et du poivre. Ajoutez les morceaux de poulet et mélangez à nouveau. Ajoutez le bouillon de poule et laissez mijoter à feu doux sans couvercle. Après 15 minutes, ajoutez les scampis et les petits pois. Poursuivez la cuisson quelques instants.**

3. **Garnissez de persil plat et de quartiers de citron. Le bouillon doit être totalement absorbé par le riz.**