

HCM
HUÎTRES
Charente Maritime

N°25

PAËLLA DE
RIZ SOUFFLÉ

& Huîtres

Pochées





PAËLLA DE RIZ SOUFFLÉ & Huîtres Pochées



4 personnes



30 minutes



6 minutes

INGRÉDIENTS

Huîtres HCM 24 unités
Poivrons Vert 1/2
Poivrons Jaune 1/2
Poivrons Rouge 1/2
Oignons 1/2
Petits Pois 100 gr
Chorizo Ibérique 24 tranches
Riz Long 200 gr
Eau 20 cl
Bouillon de Volaille 20 cl
Safran moulu 100 gr

- 1 **Ouvrir les Huîtres**, les décoquiller dans une casserole, puis les raidir à feu vif rapidement.
- 2 **Réaliser un bouillon** à Paëlla avec l'eau, le bouillon de volaille ainsi que le safran.
- 3 **Mettre un petit peu de ce bouillon** sur le riz et mélanger, puis verser le riz dans une poêle chaude, et remuer régulièrement jusqu'à ce que les grains de riz éclatent et soufflent, puis débarrasser.
- 4 **Tailler les poivrons** ainsi que l'oignon en petits cubes.
- 5 Dans une poêle, **snacker les rondelles** de chorizo sur les deux faces, puis les déposer dans la coquille.
- 6 **Mettre un peu d'huile d'olive** dans une poêle, faire suer le mélange oignon, poivrons et petits pois puis verser le bouillon restant jusqu'à évaporation de celui-ci et rectifier l'assaisonnement.
- 7 **Mélanger les légumes** avec le riz soufflé, déposer une cuillère de cette préparation sur la rondelle de chorizo et y déposer l'huître encore tiède dessus.