

## PAËLLA (ESPAGNE)

### Ingrédients (4 personnes)

1 poivron panaché  
3 petites tomates  
200g haricots coco  
150 g de petits pois  
2 oignons  
4 gousses d'ail  
200 g de riz  
1 petit sachet de safran en poudre  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre



### Préparation

- Lavez les légumes. Coupez le poivron en minces lamelles. Coupez les tomates en quatre. Pelez les oignons et l'ail, émincez les oignons, écrasez l'ail. Réserver les haricots.
- Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée. Egouttez-le lorsque les grains sont "al dente". Ajoutez le safran et 1 cuillère à soupe d'huile. Mélangez bien.
- Faites chauffer le reste de l'huile dans un wok. Jetez-y les oignons, le poivron, les haricots, les tomates et l'ail. Laissez revenir pendant 10 mn sur feu assez vif, en remuant souvent. Salez, poivrez. Laissez mijoter pendant 2 mn.
- Joignez le riz safrané au contenu de wok, ainsi que les petits pois. Faites sauter l'ensemble sur feu assez vif pendant 5 à 7 mn, pour lier les saveurs.