

Piments espagnols



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Espagnole



INGRÉDIENTS

- 4 piments verts ou 3 poivrons allongés
- 4 Chorizo ou Txistorra
- De l'huile d'olive
- Sel/poivre
- Pour le riz espagnol:
 - 200 gr de riz blanc court type Arborio
 - 1 c.à.s de sucre
 - 1 boîte de tomates concassées
 - 1 petit oignon haché
 - 2 c.à.s. d'huile d'olive
 - 2 cups de bouillon de volaille
 - 1 c.à.c. de paprika fumé
 - Sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Ouvrez les piments en vue de les farcir et retirez les graines et les veines. Allumez votre BBQ sur 225°F (110°C) pour du fumage.
2. Huilez les piments sur toutes les faces, salez et poivrez. Déposez les piments et les chorizos sur la grille du BBQ et fermez le couvercle pour 40 minutes.
3. Préparez le riz. Faites revenir l'oignon haché dans une petite casserole avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez le bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez le riz au bouillon, couvrez et diminuez la température au minimum. Lorsque le bouillon aura été absorbé par le riz, ajoutez les tomates, le sucre, le paprika fumé et salez/poivrez au goût.
4. Lorsque les piments sont cuits, vous pouvez les farcir avec le riz et déposer le chorizo par-dessus.



MOTS CLÉS

chorizzo, piments

