

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Pour le menu de ce soir, je vous propose au lieu de faire un dîner très chic, d'être original avec des plats simples et peu onéreux. **Restez convivial**



L'idée, une paëlla vite faite enfin du riz safrané et quelques tranches de Jambon Iberico pour remplacer les feuilles de Nori.

Pour deux rouleaux	
1 verre de riz rond	1 poignet de petits pois frais
3 verres d'eau	6 tranches de jambon iberico
10 tranches très fines de chorizo	1/2 cube de bouillon de volaille
1 dose de safran	Jus de citron
1 oignon	Huile d'olive
100 g de crevettes	Sel - Poivre

Vous pouvez cuire le riz à l'avance et le faire dorer au dernier moment pour qu'il soit bien croquant (enfin moi je l'aime comme ça). N'oubliez pas le filet de jus de citron.

Coupez en petits morceaux le **chorizo**. Ciselez l'**oignon**.

Dans le **wok** (plus facile), faites dorer le chorizo sans matière grasse, ajoutez l'oignon. Normalement le chorizo huile naturellement le wok, sinon ajoutez un filet d'huile d'olive.

Ajoutez le **riz rond** et versez l'**eau**. Ajoutez le demi bouillon **cube** et le **safran**.



Le riz cuit environ 15 à 20 minutes, 5 minutes avant la fin, ajoutez les **petits pois** et les **crevettes**.

Enlevez le **surplus** de gras des tranches de jambon, inutile pour cette recette. Alignez-les et **superposez-les**. Versez une couche de riz, d'une **épaisseur égale**. Inutile que le riz soit trop chaud.

Roulez comme les makis et coupez en **tronçons**.

A l'apéro, avec un bon **verre de vin rouge**, un régal.

Je n'ai rien inventé, j'avais vu une photo dans un vieux magazine **Saveurs** et depuis j'avais très envie d'essayer. En revoyant la recette de [Mercotte](#), [Blancs de volaille farcis aux pruneaux](#), j'ai eu très envie de vous faire partager cette recette.

Si mes souvenirs sont bons, la photo originale, utilisez du **chorizo** à la place du **jambon**, il faudra que j'essaie avec une variante de **riz safrané à la viande**.