

# Paella chinoise

- 8cm d'un bâton de chorizo doux coupé en rondelles
- 2 blancs de poulet
- 4 fonds d'artichaut en boîte
- 1 tomate
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 20 cl de riz
- ½ cuillère à café de curcuma
- 50g de petits pois
- 15 cerneaux de calamars
- 1 belle poignée de noix de cajou
- sel, poivre

1. Faire cuire les petits pois et les calamars ensemble dans une petite casserole d'eau salée pendant 7 min.

2. Coupez l'oignon et coupez le poivron, la tomate et les artichauts en morceaux.

3. Coupez le poulet.

4. Coupez en tranches de chorizo.

5. Faire chauffer l'huile dans une poêle, puis y faire dorer le poulet.

6. Ajoutez ensuite les poivrons, l'oignon, la tomate et les fonds d'artichaut.

7. Faites revenir 5 min en remuant de temps en temps.

8. Salez et poivrez. Ajoutez les petits pois, les calamars, le chorizo et les noix de cajou.

9. Versez le riz et le curcuma une sauteuse ou un plat à paella. Mouillez d'eau à hauteur. Laissez cuire 25 min à feu doux. Remuez à mi-cuisson.

10. Rajouter le reste de la préparation dans le plat à paella. Servez aussitôt.

