

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

## Riz à l'espagnol

Il y a longtemps que je ne vous avais pas proposé de partager avec moi un de mes **déjeuners sur le pouce**. Il se transforme en dîner sur le pouce à la demande.

Cette fois-ci, mon déjeuner avait des **airs** et des **parfums** d'Espagne sans forcément les **codes culinaires** d'ailleurs.

Mais aucune importance, sur le pouce, veut dire, vite, bon, sans contrainte.



Blanc de poulet  
Chorizo  
Riz rond  
Oignon nouveau  
Courgette  
Pois gourmands  
Bouillon de volaille  
Graisse de canard  
Citron

Coupez le **chorizo** en rondelle. Coupez le **poulet** en gros dés. Ciselez l'**oignon**. Coupez la **courgette** en quatre puis en petits morceaux. Coupez les **pois gourmands** en trois ou quatre morceaux.

Dans le **wok**, faites griller le chorizo avec une noix de **graisse de canard**. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez l'oignon.

Faites revenir tranquillement, ajoutez le poulet. Remuez régulièrement avec une **spatule en bois**.

Ajoutez les légumes. Versez le riz. Mélangez pour que les grains de riz s'imprègnent des saveurs.

Versez le **bouillon**. Normalement le bouillon est salé mais il faudra peut être **saler légèrement** à la fin, de toute façon, il faut goûter avant de le faire.

A la fin, coupez le **citron** en deux, versez un filet sur le riz et apportez l'autre moitié à table.

**Dressez les assiettes** et régalez vous en pensant à vos dernières vacances.

**Il n'est pas nécessaire d'ajouter du safran** car je ne cherche pas à faire une paëlla et puis si je fais cuire le chorizo en premier, c'est pour qu'il dégage ses parfums et donne la coloration au plat.