

## Riz aux saveurs ibériques



### Pour trois personnes

- 2 blancs de poulet
- 100 g de soubressade
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 125 g de riz
- 5 cl de rancio (à défaut, un vin blanc sec)
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée (Monsieur P.)

Découper en petits morceaux et le faire revenir dans l'huile d'olive dans une sauteuse.

Lorsque l'oignon commence à dorer (il faut compter une bonne dizaine de minutes, en mélangeant régulièrement pour ne pas que ça brûle), ajouter le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée. Laisser dorer, puis ajouter la soubressade coupée en petits morceaux (ou émietée, selon la texture). Elle va de toute façon fondre à la cuisson. Mélanger, puis verser le Rancio et porter à ébullition et laisser évaporer.

Verser le riz, mélanger jusqu'à ce que tous les grains soient translucides, puis recouvrir d'eau bouillante.

Mettre le paprika fumé, saler et laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. Goûter, et au besoin, ajouter de l'eau et prolonger la cuisson.

Lorsque le riz est cuit, ajouter la coriandre, mélanger et servir de suite.