

PAELLA NOIRE

INGRÉDIENTS

250 à 300 g de riz Venere

100 g d'haricots verts

50 g d'huile d'olive

80 g d'oignon, haché finement

10 g de piments, hachés
finement

350 g de poivrons, coupés en
lamelles de 5 mm

150 g de petits pois

100 g d'algues fraîches ou de
salicorne

100 ml de vin blanc

100 ml de bouillon

Sel marin et poivre du moulin

1 citron



PRÉPARATION

Cuire le riz dans de l'eau salée pendant 20 à 30 minutes, puis l'égoutter. Préparer les haricots verts, puis les blanchir brièvement dans de l'eau salée.

Entre-temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les oignons et piments et les faire frire brièvement. Ajouter les poivrons, haricots verts et petits pois, bien mélanger le tout puis faire suer le mélange pendant 10 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Ajouter les algues ou la salicorne, déglacer avec du vin blanc ou du bouillon, porter brièvement à ébullition puis ajouter au riz cuit.

Porter le tout à nouveau à ébullition, puis saler et poivrer et dresser dans un plat à gratin. Garnir de quartiers de citron et servir.