



# PAËLLA FACILE DE COUSCOUS



6 portions



20 min.



20 à 25 min.

## INGRÉDIENTS

2 sachets de Couscous aux Épices TIPIAK

4 filaments de safran (facultatif)

415 ml (1 2/3 tasse) de bouillon de poulet ou poisson chaud (voir note)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

6 hauts de cuisse de poulet, sans le peau

150 g (1/3 lb) de chorizo doux ou piquant, coupé en rondelles

1 oignon, finement haché

1 poivron rouge, coupé en fines lanières

2 gousses d'ail, dégermées et finement hachées

2 tomates, peées et coupées en dés

450 g (1 lb) de grosses crevettes 16 - 20 cuites, décortiquées, avec la queue

125 ml (1/2 tasse) de petits pois surgelés

450 g (1 lb) de moules, brossées

5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé

Sel et poivre du moulin

Quartiers de citron et persil plat (Italien) haché, pour servir

## PRÉPARATION

1. Dans un bol, mettre le safran dans le bouillon chaud. Laisser infuser pendant 5 min.

2. Dans une grande poêle antiadhésive à bords larges, à feu moyen, chauffer l'huile d'olive. Cuire les hauts de cuisse de poulet, environ 5 à 7 minutes de chaque côté. Saler, poivrer. Réserver dans une assiette.

3. Dans la même poêle, ajouter le chorizo et cuire pendant 2 minutes. Ajouter l'oignon et le poivron, mélanger, et poursuivre la cuisson quelques minutes pour les attendrir. Ajouter l'ail et cuire 1 min supplémentaire. Ajouter les tomates.

4. Ajouter le Couscous aux Épices TIPIAK et mélanger. Ajouter les crevettes, les petits pois, les hauts de cuisse de poulet réservés et les moules, ouverture vers le haut. Saler, poivrer. Parsemer de paprika. Verser le bouillon au safran. Réduire le feu à doux. Couvrir et cuire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le couscous et les petits pois soient tendres, tout le liquide absorbé, le poulet réchauffé et les moules ouvertes. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Retirer du feu et laisser reposer à couvert pendant 5 min.

5. Servir arrosé de jus de citron et parsemé de persil haché.

## ASTUCE

On peut remplacer 150 ml (2/3 de tasse) de bouillon par la même quantité de vin blanc sec.