

Paupiettes de dinde au chorizo et riz tomate

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5+ 25 + 5 min

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

Pour la cuisson du riz à la tomate

- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse(s) d'ail
- 50 g d'huile d'olive
- 80 g de vin blanc
- 350 g de purée de tomates cuisinées
- 700 g d'eau
- 1 marmite de bouillon de poule Knorr

- 4 tours de moulin à poivre 5 baies
 - 300 g de riz type "Arroz La Fallera"
- Pour la cuisson combinée
- 4 tranches de lard fumé
 - 4 escalopes de dinde
 - 12 tranches fines de chorizo
 - des moules décortiquées (cuites à la vapeur)
 - des brins de persil
 - 1 brin de thym frais

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

PRÉPARATION

POUR LA CUISSON DU RIZ À LA TOMATE

Jeter l'oignon et l'échalote coupés en 4 dans le bol, puis la gousse en 2 dégermée. Hacher 5 secondes - vitesse 6. Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler 2 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur). Ajouter le vin blanc, la purée de tomates cuisinées, l'eau, la marmite de bouillon de poule et le poivre baies. Mélanger 3 minutes - 100°C - vitesse 3. Placer le panier inox dans le bol. Peser le riz (Attention, il faut prendre un riz avec une grande capacité d'absorption)

POUR LA CUISSON COMBINÉE

Fixer le cuit-vapeur sur le bol. Placer le moule ovale Silform dans le fond. Confectionner les paupiettes: sur 1 tranche de lard fumé, placer 1 escalope de dinde et 3 tranches fines de chorizo. Rouler et maintenir avec un pique en bois (en bambou). Placer dans le moule Silform. Intercaler les moules cuites décortiquées* entre les paupiettes et parsemer de brins de persil frais. Placer au dessus le brin de thym frais. Cuire 25 minutes - 120°C - vitesse 2.

POUR LE RIZ À LA TOMATE (FIN DE CUISSON)

Retirer le cuit-vapeur et réserver les paupiettes au chaud. Mélanger le riz à la spatule. Remettre le couvercle sur le bol et prolonger la cuisson du riz 5 minutes - 120°C - vitesse 2.(avec verre doseur). Dresser le riz à l'assiette, verser un soupçon de sauce tomate, poser la paupiettes avec quelques moules autour. Servir chaud.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, échalote, ail	5 sec		6	
	Huile d'olive	2 min	100°C	2	
	Vin, purée, eau, bouillon, poivre	3 min	100°C	3	
 	Riz, paupiettes, moules, persil, thym	25 min	120°C	2	
	Riz	5 min	120°C	2	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)