

## Riz façon paëlla aux petit-pois et à la tomate



Aujourd'hui, je vous propose un nouvel accompagnement, une nouvelle façon de faire du riz et une délicieuse recette rapide. Quand je suis parti en vacances et quand on est allé faire les courses dans un rayon nous avons vu des gros pots de d'épices et de mélanges d'épices donc avec ma mère nous avons pris toutes les épices qu'on avait jamais testé, goûté et dans le lot il y avait le mélange paëlla alors voilà, j'ai eu cette petite recette toute simple dans la tête, et voilà ce que ça a donné, une recette de riz très savoureuse et très bonne !

### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

240g de riz blanc

1 bonne c. à café d'épice "mélange paëlla"

1 tomate

40g de petit-pois

2c. à soupe d'huile d'olive

750ml d'eau

Persil

#### **Préparation:**

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajoutez les petit-pois et laissez cuire 2min.

Ajoutez le riz et laissez de nouveau cuire 5min en remuant, sans coloration. Ajoutez de l'eau petit à petit que le riz l'absorbe.

Coupez la tomate en tranches et ajoutez-les au riz ainsi que le mélange paëlla, salez et poivrez, parsemez de persil.

Laissez cuire encore 10min, en mélangeant de temps en temps.

Servez aussitôt en accompagnement.