



## Paella veggie au riz de Camargue Bio

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 200 g de riz de Camargue rond blanc Priméal
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bocal de champignons de Paris émincés Priméal
- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- 2 x 400 g de tomates entières pelées Priméal
- 30 cl d'eau bouillante
- 1 cuillère à café de curry moulu
- 2 cuillères à café de paprika moulu
- 2 saucisses végétales au tofu
- Sel non raffiné et poivre
- Quelques brins de coriandre

1. Eplucher la gousse d'ail et l'oignon. Les émincer. Laver le poivron. Retirer la tige et les pépins puis le couper en dés.
2. Egoutter les champignons et les ajouter à la préparation.
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
4. Faire revenir quelques minutes l'ail, l'oignon et les dés de poivron.
5. Incorporer ensuite le riz, les petits pois et les tomates pelées. Verser l'eau bouillante et mélanger.
6. Ajouter les épices moulues et les saucisses végétales préalablement coupées en lamelles.
7. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Remuer de temps en temps.
8. Ciseler les feuilles de coriandre et les ajouter à la préparation. Servir.