



Risotto de lapin façon paëlla
Une recette de Julien Gaulet @frenchnakedchef

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 cuisses de lapin
- 200 g de riz rond à risotto ou à paella
- 100 g de chorizo doux ou fort selon les goûts
- ½ litre de bouillon de volaille
- 200 g de pulpe de tomates
- 1 poivron rouge
- 2 c. à c. de curcuma en poudre
- 2 c. à c. de paprika en poudre
- 1 c. à c. de d'herbe de Provence
- 20 cl de vin blanc sec
- 15 cl d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 dose de safran ou quelques pistils
- 1 branche de persil
- Sel & poivre

1. Séparer les hauts de cuisse du bas et désosser et tailler la chair du bas de cuisses en morceaux. Enlever la peau du chorizo et le couper en cubes d'1/5 centimètre d'épaisseur.
2. Peler et émincer l'ail et l'oignon puis épépiner le poivron et le couper en brunoise.
3. Dans une sauteuse, faire revenir les cubes de chorizo avec l'oignon à feu vif puis ajouter le lapin. Faire cuire 2 minutes toujours à feu vif en remuant. Ajouter le poivron, l'ail, le curcuma et 1 c. à c. d'herbes de Provence et passer sur feu moyen, pendant 1 minute. Verser la pulpe de tomates et l'eau, couvrir et baisser le feu puis cuire 5 minutes en remuant de temps en temps. Verser cette préparation dans un saladier et réserver.
4. Dans la même sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive, ajouter le riz et remuer pendant 2 minutes avant de saupoudrer le curcuma et le paprika et d'ajouter la dose de safran. Verser le vin et laisser un peu cuire en mélangeant puis verser le bouillon petit à petit jusqu'à absorption totale.
5. Au bout d'un quart d'heure environ, ajouter la préparation à base de lapin et laisser cuire à nouveau 15 minutes. Servir dans des assiettes creuses et parsemer de persil ciselé.