

■ LE RIZ À L'ESPAGNOLE  
pour 6 personnes

500 g de riz environ; 2 tomates; 1 poivron rouge; 1 petit poulet; 50 g de crevettes fraîches; 1 petite boîte de petits pois; quelques olives noires; 100 g de champignons de Paris; un peu de romarin; 1 feuille de basilic.

1. Faire cuire le riz comme d'habitude. Temps de cuisson 45 minutes. Puis découper le poulet en petits morceaux. Couper les tomates et le poivron en morceaux. Laisser les champignons entiers.

2. Faire sauter le poulet dans un peu d'huile chaude, puis mouiller avec une demi-tasse d'eau. Après 15 minutes de cuisson, ajouter les tomates, le poivron, les champignons. Saupoudrer d'un peu de romarin et de basilic. Laisser mijoter. Assaisonner de sel et de poivre.

En fin de cuisson, ajouter olives et crevettes. + petits pois

3. En dernier lieu, mélanger le tout très délicatement, chauffer le tout. Rectifier l'assaisonnement et servir.