

# Paëlla à la viande au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 5	Astuces : 19	

## Ingrédients

450G de pulpe de tomate  
350G de riz à paella  
250G de lardons fumés  
2 Filets de dinde  
2 Blancs de poulet  
1 Chorizo doux  
1 Oignon  
1 poivron rouge  
1 cube d'épice à paëlla  
Sel et poivre

## Etapas

Eplucher l'oignon, épépiner la poivron et mettre le tout dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 5

Â»

Ajouter l'huile et régler 5 minutes en fonction sens inverse sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Ajouter ensuite le cube d'épice à paëlla, la pulpe de tomate, le sel, le poivre et 200G d'eau.

Â»

Mettre le riz dans le panier de cuisson, le rincer sous l'eau froide et poser le dans le bol du thermomix.

Â»

Couper la viande en cube et poser là dans le varoma. Ajouter les lardons et le chorizo couper en rondelles.

Â»

Régler 30 minutes sur la température varoma en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.