

# Riz safrané aux moules

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 100 g de riz
- ✓ 400 g de moules surgelés
  - ✓ 1 tomate
  - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 pincée de laurier concassé (1/2 feuille)
  - ✓ 1 dose de safran
- ✓ 1 tablette de bouillon de volaille
  - ✓ 50 cl d'eau
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
  - ✓ Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préparez le bouillon avec le safran (60 cl d'eau et 1 cube de bouillon, je prévois toujours plus de bouillon )

Mettez les moules dans une poêle à feu très doux, afin d'en récupérer l'eau de cuisson, égouttez-les et gardez l'eau rendu

Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates.  
Coupez-les en morceaux. Pelez et hachez l'ail.

Versez 1 cuil à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle.  
Faites-y revenir l'ail et le riz sur feu doux, en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les grains de riz deviennent translucides.  
Ajoutez les tomates. Laissez revenir 2 min encore.

Arrosez des 50 cl de bouillon que vous avez préparé au préalable.  
Salez, poivrez légèrement. Ajoutez le laurier.  
Portez à ébullition, puis laissez cuire doucement pendant 20 min.

Répartissez les moules sur le riz.

Arrosez du jus des moules et de la seconde cuillère à soupe d'huile d'olive.

Couvrez et laissez le riz reposer environ 5 min à feu éteint.

Servez dans la poêle.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**