




Suggestion de présentation

## Ingrédients pour 10 personnes


Blé Nature les Essentiels	0.6	Kilo(s)
Tomate(s)	0.2	Kilo(s)
Ail	0.05	Kilo(s)
Chorizo	1	
Citron(s)	2	
Crevette(s)	20	
Fumet de poisson	0	
Huile d'olive PM	0.01	Litre(s)
Oignon(s)	0.1	Kilo(s)
Panaché de fruits de mer	0.5	Kilo(s)
Petits pois	0.13	Kilo(s)
Safran	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	

**Les produits Panzani Food Service pour cette recette**



Difficulté  


Budget  


Préparation  
 15 min



## Mise en œuvre

1. Jeter le blé dans l'huile d'olive bien chaude pendant 1 ou 2 minutes.
2. Ajouter les oignons hachés, les tomates émondées, l'ail et le safran.  
 – Mouiller avec le fumet de poisson salé.  
 – Laisser cuire pendant 15 minutes.
3. Ajouter les fruits de mer, le chorizo coupé en lamelles, les petits pois et les crevettes.  
 – Rectifier l'assaisonnement.
4. Terminer la cuisson (environ 5 minutes).
5. Dresser en décorant avec les quartiers de citron.

