



## **Riz façon paella au Beegrill, crevettes, safran, grenade et menthe**

J'ai voulu faire une recette très épurée en mettant l'accent sur le gout des crevettes et le safran et apporter de la fraîcheur avec la menthe et la grenade. Ce n'est pas une paella traditionnelle mais la technique serait la même.

Pour 4 personnes :

240 gr de riz rond à Paella, de préférence de la région d'Albufera  
500 gr de crevettes roses cuites ou crues  
1gr de safran en pistils  
1 gousse d'ail  
2 cuillère à soupe de poudre de pimenton fumé  
Huile d'olive extra vierge  
1 grenade  
3 branches de menthe  
fleur de sel

Décortiquer les crevettes et réaliser un bouillon avec toutes les têtes. Dans une casserole, mettre les têtes, une gousse d'ail, le pimenton fumé et mouiller à hauteur d'eau ( voir un peu plus ) .

Cuire 20 minutes à légère ébullition, mixer le tout au mixeur plongeant, filtrer, remettre à chauffer dans une casserole sans faire bouillir et y mettre le safran à infuser.

Dans une plat à Paella huilé, déposer le riz, bien à plat de façon uniforme.  
Verser le bouillon 1 cm au dessus du niveau du riz et déposer sur les braises du Beegrill, temperature 200/230 degrés.

Ajouter du bouillon à mi cuisson en prenant soin de bien arroser le riz sur les bords du plat.

Ajouter du bouillon ( ou de l'eau ) petit à petit jusqu'à arriver au ¾ de la cuisson du riz. Laisser caraméliser jusqu'à complète cuisson du riz.

Ajouter les crevettes, laisser chauffer quelques minutes puis déposer quelques feuilles de menthe et graines de grenade avant de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive.

Attention à ne pas saler le bouillon qui sera déjà très corsé, juste mettre quelques grains de fleur de sel à la fin suffira.