

PAELLA

Pour 8 personnes :

8 morceaux de poulet, 250g de travers de porc coupe en 8 morceaux, un verre d'huile d'olive, 8 langoustines, 8 grosses gambas, 1kg de calamars coupes en lanières. Un litre de moules, 1 poivron rouge, 4 tomates, 4 gros oignons, un petit bol de petit pois cuits ,500gr de riz à paella, 150gr de chorizo, 2 gousses d'ail, un bouquet garni , 1 à 2 g. de safran, du colorant pour paella type Spigol, citron, sel, poivre.

Faire revenir les morceaux de poulet et de travers dans de l'huile d'olive salez et poivrez. Faire mijoter 30 à 45 minutes, remuer souvent si ça s'accroche, ajouter un peu d'eau (moi je réserve les morceaux de viande je jette le jus de cuisson et je nettoie le plat à paella : celle - ci est moins grasse).

Faire ouvrir les moules et garder le jus de cuisson que l'on passe à travers une passoire.

Dans le plat à paella faire blondir les oignons dans de l'huile d'olive

.Après j'ajoute les tomates, les langoustines les gambas les calamars l'ail hache le bouquet garni le poivron laissez cuire 20 minutes environ en remuant et en surveillant que ça n'accroche pas.

Quand les gambas et es langoustines sont roses (cuites) je les réserve.

Une fois que tous les légumes ont bien réduits j'ajoute le riz et j'enrobe les grains avec cette sauce de légumes. J'ajoute le liquide avec le jus des moules sachant que le volume total du liquide est le double de celui du riz.

Je rajoute les morceaux de viande les langoustines les gambas le safran le spigol sel poivre et je laisse mijoter pendant 20 minute environ 5 minutes avant j'ajoute le chorizo les petits pois les moules et au moment de servir des tranches de citron. Surtout une fois que le liquide est versé ne plus remuer.

Voilà maintenant au fourneau et bon appétit !