

Paella

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g de chorizo piquant
300 g de croustillous de porc
300 g de blancs de poulet
300 g de blanc de seiche
500 g de moules
200 g de noix de pétoncle
2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
1 aubergine
125 g de petits pois extra fin en boite
125 g de haricots verts extra fin en boite
6 gambas
Huile d'olive
Safran
Sel, poivre
300 g de riz long
2 fois le volume du riz d'eau

Préparation :

Couper le chorizo en tranches, le faire revenir rapidement dans l'huile d'olive. Réserver dans le plat à paella.

Couper les croustillous en petits morceaux à l'aide d'un hachoir, les faire revenir dans la sauteuse, les réserver dans le plat à paella, faire de même avec le poulet, puis les morceaux de seiche.

Couper les poivrons en lamelle après les avoir épépinés, les faire rôtir sur feu doux puis les réserver.

Couper les aubergines en lamelles, les faire rôtir, les égoutter sur du papier absorbant puis les ajouter aux autres ingrédients.

Égoutter les petits pois et les haricots verts, les ajouter dans le plat à paella.

Faire ouvrir les moules, après les avoir nettoyées, dans une casserole. Ôter une coquille. Réserver dans un plat.

Rôtir les gambas, réserver avec les moules.

Ajouter le riz dans le plat à paella, faire revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le safran, le sel et le poivre.

Ajouter au plat à paella, mélanger, rectifier l'assaisonnement, décorer avec les moules et les gambas.

Cuire 15 minutes. A mi-cuisson rajouter les noix de pétoncle.

Lorsque la cuisson est terminée, je couvre le plat de papier aluminium pendant 10 minutes.