

Recettes de cuisine internationale

Paëlla

Ingrédients 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
(à mélanger avec 1 litre d'eau chaude)
- 1 oignon
- 200 gr de tomates
- 1 poivron rouge (ou 1/2 suivant la grosseur)
- 1 poivron vert (ou 1/2 suivant la grosseur)
- 200 gr de petits pois
- 700 gr de moules
- Huile d'olive
- 250 gr à 300 gr de riz rond
- 8 crevettes roses
- 140 gr de lamelles d'encornet
- 100 gr de chorizo
- Epices pour paëlla ou 2 dosettes de safran
- Sel
- Poivre
- 2 citrons jaunes (pour la décoration)

Préparation : 80 mn

Cuisson : 30 mn

Peler l'oignon et l'émincer finement.

Couper les poivrons en lamelles.

Monder les tomates (les plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante).

Peler les tomates et les couper en deux.

Épépiner les tomates et les couper en petits dés.

Enlever la peau du chorizo et le couper en rondelles.

Mettre de l'huile d'olive dans une grande poêle et y faire rissoler les cuisses de poulet afin qu'elles soient bien dorées sur toutes les faces.

Dans un plat à paëlla, faire suer les oignons dans de l'huile d'olive

Ajouter le poivron rouge, le poivron vert et le chorizo.

Remuer et faire suer à nouveau quelques instants.

Ajouter les dés de tomates.

Verser le riz dans le plat et mélanger.

Quand le riz est bien nacré, disposer dessus les cuisses de poulet.

Mouiller avec le fond de volaille mélangé à de l'eau chaude.

Ajouter les petits pois.

Couper la lamelle d'encornet en petits morceaux et ajouter ceux-ci à la préparation.

Disposer les moules dans le plat et enfin, ajouter les crevettes.

Saler, poivrer et verser le safran ou les épices à paëlla.

Couvrir et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

Si besoin, rajouter un peu de fond de volaille en cours de cuisson.

Après environ 30 mn, la paëlla est prête à être dégustée.