

Paella

INGREDIENTS Pour 6 personnes

400g de riz
500g de calamars
1 litre de moules
12 langoustines
200g de chorizo
1 poulet
500g de petits pois écossés cuits
4 gousses d'ail
4 poivrons verts
6 tomates
1/2 verre d'huile d'olive
1 paquet de safran
Sel, poivre, poivre



La recette

- 1/Découpez le poulet en morceaux.
- 2/Dans la poêle, faites chauffer l'huile et mettez les morceaux à dorer. Incorporez les calamars nettoyés, lavés, coupés en rondelles, le chorizo coupé en tranches, l'ail épluché et haché, laissez cuire doucement.
- 3/lavés et ôtez les graines des poivrons coupés les poivrons en lamelle et ajoutez-les dans la poêle.
- 4/Mélangez la préparation avec une cuillère en bois.
- 5/Pelez, épépinez, coupez les tomates en morceaux.
- 6/Ajoutez-les dans la poêle, remuez.
- 7/Mouillez avec 1 litre d'eau tiède, mélangez.
- 8/Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes.
- 9/Dans une casserole, mettez les moules soigneusement brossées et lavées, faites les ouvrir sur feu vif.
- 10/Faites cuire les langoustines cinq minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 11/Versez le riz bien essuyé dans la poêle à paella, mettez le safran, les langoustines, les moules, laissez cuire 20 minutes.
- 12Incorporez les petits pois, mélangez délicatement et servez dans la poêle.