

Le plus connu des plats de la cuisine Espagnole.



Ingrédients pour 6/8 personnes :

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



Recette de la paëlla :

- Découpez le poulet en morceaux.
- Dans la poêle, faites chauffer l'huile et mettez les morceaux de poulet à dorer.



Incorporez les calamars nettoyés, lavés, coupés en rondelles.
Le chorizo coupé en tranches.
L'ail épluché et haché.
Laissez cuire doucement.



- Epluchez les poivrons, ôtez leur graines, coupez-les en petits dés. Ajoutez-les dans la poêle pour les faire griller de tous les côtés.
- Mélangez la préparation avec une cuillère en bois.
- Pelez, épépinez, coupez les tomates en morceaux.
- Ajoutez-les dans la poêle, remuez.



- Mouillez avec 1 litre d'eau tiède, mélangez.
- Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes.



- Dans une casserole, mettez les moules soigneusement brossées et lavées, faites les ouvrir sur feu vif.
- Faites cuire les langoustines cinq minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Versez le riz bien essuyé dans la poêle, mettez le safran, les langoustines, les moules. Laissez cuire 20 minutes.



- Incorporez les petits pois, mélangez délicatement et servez dans la poêle.



Boissons conseillées :

Tavel, Côtes de Provence, Sancerre.