

La Paëlla par Martine

Recette pour 8 personnes



Ingrédients

- 700 g de riz Basmati
- 8 entrecuisses de poulet
- 1 kg de grosses crevettes roses
- 8 grosses crevettes ou 8 langoustines selon arrivage
- 2 kg de moules
- 1 kg d'encornets
- 4 chipolatas
- 1 chorizo
- 1 grand pot de poivrons rouges
- 10 grammes de safran
- 1 cuillère à café de curry
- 1 bouillon cube de légumes
- 3 à 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 poêle à paëlla

- Si ce n'est pas fait, nettoyer les moules et les encornets,
- Couper les encornets en morceaux,
- Éplucher les crevettes. Garder les 8 grosses ou les langoustines pour la décoration,
- Faire cuire les moules. Quand elles sont ouvertes, retirer la coquille. Garder une vingtaine de moules dans la moitié de la coquille pour décorer le plat,
- Enlever la peau du chorizo et le couper en rondelles,
- Couper les chipolatas en rondelle,
- Égoutter les poivrons et les couper en lamelles,
- Faire revenir les cuisses de poulet dans une poêle un peu huilée,
Après 5,6 mn de cuisson, retourner les cuisses de poulets puis les couvrir.

- Après 20 mn de cuisson des poulets, mettez-les de côté (ils ne sont pas tout à fait cuits, c'est normal).
- Dans le jus de la poêle (toujours sur le feu), mettre les encornets. Au bout de 2 minutes environ, mettre le chorizo, puis 3 à 4 minutes plus tard, les chipolatas et l'ail haché,
- 2 à 3 minutes plus tard, verser le contenu de la poêle dans la poêle à paëlla. Puis ajouter un peu d'eau dans la poêle pour déglacer, remuer et verser le jus dans la poêle à paëlla.
- Mettre la poêle à paëlla sur le feu. Ajouter les poivrons, le poulet, le curry et le safran puis mélanger,
- Au bout de 35 mn environ, ajouter les crevettes et les moules,
- 10 mn plus tard, ajouter le riz et mélanger puis le bouillon cube émietté,
- Lorsque le riz est cuit, pour décorer, ajouter les moules dans leurs coquilles puis les crevettes ou langoustines non épluchées.
(Au cours de la cuisson du riz, rajouter de l'eau si nécessaire).