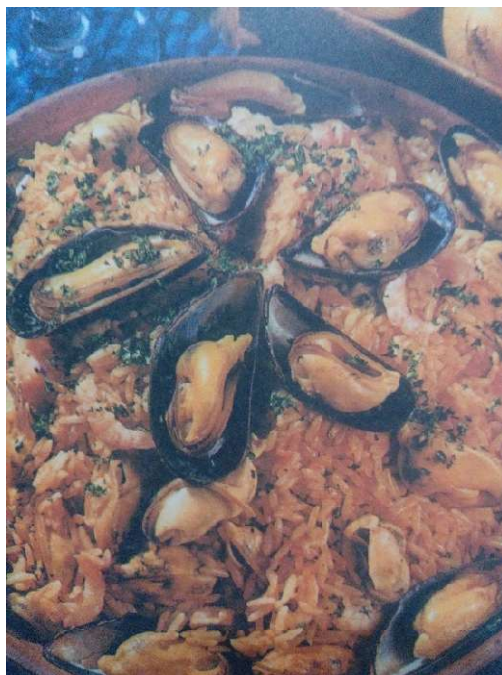


Paella Valencienne

Ingrédients : Pour 6/8 personnes, P 45min, C 45min.

- 400g de blanc de poulet
- 1 oignon et 2 gousses d'ail hachés
- 1 poivron rouge
- 150g d'anneaux de calamar
- 150g de chorizo
- 330g de riz à paella
- 100g de petits pois décongelés
- 3 c à soupe de pulpe de tomate
- 20 moules nettoyées
- 340g de grosses crevettes décortiquées
- 125ml de vin blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 16 pistils de safran infusé dans un peu d'eau depuis au moins 4h
- Huile, ½ c à café de paprika, sel, poivre



Dans une poêle à paella ou une grande sauteuse, faites chauffer l'huile à feu modéré. Mettez-y à dorer de tous les côtés les morceaux de poulet, puis retirez les et découpez-les en morceaux plus petits.

Dans l'huile restant dans la sauteuse, faites revenir l'oignon et l'ail hachés. Poursuivre la cuisson une minute puis ajouter le poivron émincé, le calamar et le chorizo coupés en rondelles. Faire revenir en remuant bien pendant 5-8 min puis ajoutez le riz en remuant toujours jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré.

Remettez dans la poêle les morceaux de poulet, ajoutez tous les légumes ainsi que les moules, les grosses crevettes décortiquées, le vin blanc et le safran infusé.

Mouillez avec le bouillon de façon que tous les ingrédients soient recouverts, assaisonnez et couvrez la poêle avec un grand couvercle ou une feuille d'aluminium et faites cuire à feu doux 20 min ou jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé et que le riz soit tendre mais pas trop cuit, en remuant de temps en temps afin que ça n'accroche pas et en ajoutant si nécessaire un peu d'eau.

Une fois cuit laissez reposer quelques minutes puis servir.