



Les plats principaux

Paella aux fruits de mer et poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de chorizo (coupé en dés)
250 grammes de calamars (tubes)
1 1/2 litres de bouillon de poulet
200 millilitres de vin blanc sec
500 grammes riz (pour paella)
1 poulet (filets, coupé en dés)
18 scampi's (ou gambas)
250 grammes petits pois (surgelés)
3 poivrons rouges (coupés en dés)
2 oignons (finement ciselés)
2 gousses d'ail (pressées)
1/2 citron (en quartiers)
2 cuillères à café poudre de paprika (fumé)
1 cuillère à café d'épices à poulet
pincer poudre de safran
persil (plat fais)
huile d'olive
poivre
sel

Saviez-vous que... votre paella sera meilleure avec du riz spécial pour paella ?

Si vous n'en avez pas chez vous, utilisez du riz à grains courts. Une fois que vous avez ajouté le riz, ne remuez plus la paella. Si vous ignorez ce conseil, le riz libérera trop d'amidon.

Méthode de préparation

Cuisez les dés de poulet et les scampis dans une grande poêle avec un bon filet d'huile d'olive. Mettez-les de côté et cuisez le chorizo dans la même poêle en rajoutant un peu d'huile d'olive.

Mettez le chorizo de côté, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir translucides.

Mettez ensuite les poivrons dans la poêle en même temps que les tubes d'encornet, les épices à poulet, le safran et le paprika puis étuvez.

Maintenant mélangez bien ensemble tous les ingrédients dans la poêle puis ajoutez le riz, le bouillon de poule et le vin blanc, laissez mijoter une vingtaine de minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement et enfin, pour les 5 dernières minutes ajoutez les pois.

Terminez la paella avec des quartiers de citron frais, du persil plat et du poivre.

