



RECETTE AVEC

JASMINE RICE

RIZ AU JASMIN LONG GRAIN



PAËLLA



PAËLLA

INGRÉDIENTS

1 kg de moules
1 kg de langoustines
500 g de calamars
8 cuisses de poulet
1 morceau de noix de veau (150 g)
150 g de porc frais (poitrine)
150 g de chorizo fort
40 g de beurre
2 oignons
2 gousses d'ail
2 poivrons verts
2 poivrons rouges
2 courgettes
250 g de tomates
500 g de riz
1 petite boîte de petits pois
1 soupe de poisson
2 cuillères à café de safran
Epices à paëlla
Sel et poivre

Préparation : 30 min

8 parts

Cuisson : 1h40 min

1. Laver les moules, puis les faire ouvrir dans une cocotte à feu vif. Les égoutter, tout en mettant le jus de côté. Détacher les de leurs coquilles en laissant une bonne dizaine avec coquille pour la décoration du plat.
2. Couper le veau et le porc en gros lardon. Faire chauffer le beurre dans le plat à paëlla et y mettre : les cuisses de poulet, le veau, et le porc à dorer de tous côtés.
3. Ajouter une fois que la viande est bien dorée, les oignons préalablement hachés. Ajouter ensuite le calamar découpé en morceaux ainsi que le poivron vert et rouge découpé en lamelles. Ajouter quelques pincés d'épices à paëlla.
4. Ajouter les langoustines préalablement cuites et flambées au whisky. Bien mélanger puis saler et poivrer. Laisser cuire 10 minutes environ.
5. Éplucher les courgettes, peler les tomates, couper le tout en morceaux et l'introduire dans le plat avec le chorizo coupé en lamelles et les 2 gousses d'ail. Ajouter ensuite le jus des moules. Couvrez et laisser cuire pendant 45 minutes.
6. Une fois les 45 minutes passées, introduire la soupe de poisson dans le plat à paëlla. Ajouter le riz (Le riz n'est pas cuit auparavant il doit être introduit sec dans le plat, il va cuire et gonfler avec le jus du plat pour en prendre toutes les saveurs), et le safran.
7. Ajouter si nécessaire de l'eau. Laisser cuire 20 minutes tout en remuant de temps en temps pour ne pas que le riz colle de trop au fond. 10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les petit pois ainsi que les moules.