

PAELLA A MA FAÇON



Je précise paëlla "à ma façon" car ma recette contient des oignons et du chorizo. Or, je sais que la paëlla traditionnelle n'en contient pas. Par ailleurs, j'ai tendance à réaliser mes recettes en ajoutant ou en ôtant des ingrédients selon mes goûts, selon les goûts de mes convives ou encore en fonction des moyens du bord. Alors, ne vous inquiétez pas si ma recette diffère de celles que vous avez déjà consultées.

Pour 6 personnes, il vous faut :

- > 6 morceaux de poulet
- > 300 g de rôti de porc (échine ou épaule)
- > 1 chorizo doux
- > 200 g de moules surgelées
- > 250 g d'anneaux d'encornets
- > 100 g de petits pois surgelés
- > 2 oignons
- > 2 tomates
- > 2 gousses d'ail
- > 500 g de riz incollable
- > 1L de bouillon de volaille
- > 3 cc bien bombées de poudre à paëlla (je sais, certains vont dire que je triche mais bon. Effectivement, en temps normal, je crois qu'il faut utiliser du safran mais je ne trouve pas que le safran seul donne un goût exceptionnel, donc j'ai opté pour la poudre à paëlla que vous pouvez trouver assez facilement dans le commerce. D'ailleurs, vous en avez aussi pour le couscous, le colombo et j'en passe. Celle que j'ai utilisée pour cette recette vient directement d'Espagne où j'ai pu faire un saut à l'occasion de mes vacances au Pays Basque.)
- > huile d'olive
- > 12 crevettes roses ou langoustines
- > 18 moules

Emincez vos oignons, hachez finement l'ail, découpez les tomates en quartiers, découpez le chorizo en fines rondelles et coupez votre rôti en petits morceaux.

Dans un plat à paëlla, faites revenir tous les ingrédients les uns après les autres en conservant la même huile de cuisson et ne pas hésiter à en rajouter si nécessaire. Le fait de ne pas rincer votre plat à chaque fois permet de conserver tous les sucs de cuisson des différents ingrédients.

Une fois tous les ingrédients revenus, remettre dans le plat, les oignons, l'ail, les tomates, le chorizo et le porc. Faites revenir de nouveau 1 à 2 minutes sur feux doux et ajoutez le bouillon de volaille ainsi que la poudre à paëlla. Dispersez le riz de manière homogène. Laissez cuire 10 minutes puis ajoutez les petits pois et le poulet. Laissez cuire sur feux doux encore 30 minutes en remuant de temps en temps afin que le riz ne colle pas.

Retirez du feu et piquez les crevettes ainsi que les moules et recouvrez avec du papier aluminium. Les moules vont cuire au contact du riz encore chaud et de la vapeur. Servez dès que les moules sont bien ouvertes.

