

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## LA FIDEUA



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 30 min**

### Ingrédients :

- 200 g de pâte coquillettes
- 2 échalotes hachées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tomate coupée en dés
- 150 g de cocktail des fruits de mer
- 200 g de cabillaud en morceaux
- 250 g de grosses crevettes cuites
- 1 cuillère à soupe d'épices à Paëlla
- Un petit bouquet garni de thym et laurier
- 500 cl de bouillon de poisson
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation :

Dans un Wok, mettez à chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'échalote et l'ail haché. Laisser dorer un peu.

Ajoutez la tomate en dés puis laisser mijoter 2 min.,. Aoutez encore 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis versez les pâtes coquillettes, le bouquet garni, l'épice Paëlla, sel et poivre. Mélangez le tout et laissez 1 à 2 minutes que les pâtes s'imprègnent de sauce avant de verser le bouillon de poisson.

Laissez mijoter sur feu moyen puis à mi cuisson des pâtes, ajoutez le cocktail des fruits de mer et le cabillaud en morceaux. Remuez délicatement jusqu'à ce que les pâtes cuisent et qu'il n'y est plus de sauce.

Présentez la fideua dans un grand plat et disposez les grosses crevettes cuites tout au tour des pâtes.