

Cocotte Saveurs d'Espagne



Photos by Cachou66

Ingrédients :

- 800 g de panaché de l'océan* (surgelé)
- 1 paquet de pâtes Fidéo N°2 (500 g)
- 2 ou 3 grosses crevettes ou gambas par personne
- 4 oignons émincés
- 3 ou 4 gousses d'ail
- 2 sachets d'épices paëlla au safran
- QS de Fumet de poisson reconstitué

*moules décortiquées, anneaux de calamar, crevettes décortiquées

Dans une cocotte à paëlla en fonte, faire revenir le panaché avec un filet d'huile d'olive.

Égoutter le panaché et mettre de côté. Réserver aussi le jus mais à part.

Faire revenir les gambas avec un peu d'huile. Réserver.

Y ajouter et mélanger 2 ou 3 cuillères à soupe de fumet de poisson (type Knorr, Maggi etc...)

Faire revenir les oignons émincés et l'ail haché dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les pâtes et faire revenir même dorer, elles doivent prendre une couleur assez brune.

Ajouter les sachets de poudre à paëlla. Mélanger uniformément.

Constituer au moins 1 litre de bouillon avec le jus de poisson récupéré et mélangé au fumet de poissons en y ajoutant de l'eau. Verser ce bouillon louche à louche sur les pâtes qui le boivent progressivement.

Quand elles n'absorbent plus de liquide, ajouter le panaché, mélanger.

Placer les gambas par-dessus. Couvrir et terminer la cuisson à feu doux.

Servir directement avec le plat à paëlla ou présenter dans des plats en grès individuels.



Photos by Cachou66