



PAELLA AUX CALAMARS, CREVETTES ET PETITS POIS

pour 4 à 5 personnes

440g riz "spécial paella" - 200g petits pois "garden peas" Picard - 1 gros oignon blanc - 1 litre 200 eau chaude + 3 sachets Ariaké coquillages - 500g tentacules de petits calamars Picard - 1 paquet de crevettes cuites décortiquées Picard - 0,5g safran en filaments - 300g sauce tomate maison ou pas - 1 piment frais rouge coupé en fines lamelles - 2 gousses d'ail (facultatif) - 6 càs d'huile d'olive - sel - QS jambon cru en dés -

Huiler largement la poêle à paella. Faire revenir en salant l'oignon pelé et découpé en dés. Ajouter les petits pois. Fondre 8 minutes. Ajouter le riz , faire revenir à feu doux. Incorporer la sauce tomate, le piment. Frire sans brûler puis ajouter le fumet de coquillage ainsi que le safran. Remuer et cuire 3 minutes à feu vif. Ajouter les tentacules, le jambon. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps tout en détachant le riz du fond. Ajouter les crevettes. Allumer le four à 160° (th.5.6).

Quand le four est chaud, enfourner 10 minutes. Eteindre le four. Laisser reposer 5 minutes.

Servir accompagnée de 1/4 de citrons jaunes.