

Paella de coquillettes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de coquillettes
1,250 kg de moules
18 grosses crevettes roses
1/2 chorizo fort
2 oignons
2 c à s d'huile d'olive
2 dosettes de safran en poudre
2 gousses d'ail
4 brins de persil plat
Sel et poivre du moulin

Laver et ébarber les moules. Les faire ouvrir sur feu vif dans une casserole en la secouant de temps en temps. Les égoutter et les décoquiller sauf quelques unes pour la décoration et filtrer le jus de cuisson. Réserver.

Couper le chorizo en rondelles. Peler et hacher l'ail avec le persil. Peler et hacher les oignons.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient fondus (sans coloration). Ajouter les coquillettes, le safran, mouiller avec le jus des moules et de l'eau chaude jusqu'à ce que les coquillettes soient largement recouvertes. Porter à ébullition et laisser mijoter sur feu doux 10 mn environ. Les pâtes doivent avoir absorbé le bouillon de cuisson (si l'eau s'évapore trop vite en ajouter un peu).

Ajouter ensuite les moules, le chorizo, les crevettes, le hachis ail-persil et remuer. Goûter pour rectifier l'assaisonnement le jus des moules étant plus ou moins salé. Couvrir et hors du feu laisser les saveurs se mêler quelques instants. Servir bien chaud.

Vin conseillé : un Saumur blanc

La recette est au départ prévue pour 6 personnes mais en plat unique il faut compter 4 personnes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>