

Paëlla aux fruits de mer et poulet

Pour 4 personnes

4 pilons de poulet
2 poivrons un rouge et un vert
2 oignons
2 gousses d'ail
500g de petit pois surgelés
3 grosses tomates bien mûres (ébouillantées et pelées) ou une petite boîte de tomates pelées
Riz paella 500g (cuisson 20mn)
1 demi-chorizo doux
1 kg de moules d'Espagne
500g de lanières d'encornets
500g d'anneaux d'encornets
8 langoustines
300g de crevettes décortiquées
8 gambas fraîches
1l d'huile d'olive
Epices paëlla et 2g de safran
Persil frais haché
1l de Bouillon de volaille (4 cubes pour 1litre)
1 l de Jus de moule

Faire ouvrir les moules avec de l'eau et du citron, les décortiqués, en garder quelques unes avec la coquille pour la déco.

Décortiquer les crevettes.

Pour le bouillon :

Pour 1 litre d'eau, il faut 4 cubes de bouillon de volailles, a faire autant que l'on a besoin.

Couper les poivrons, les oignons et l'ail en lamelles.

Couper en morceaux les lanières d'encornets et le chorizo en rondelles.

Mettre l'huile à chauffer, faire revenir le poulet, laissé cuire au bout de 25 mn regarder si le poulet est cuit sinon continuer la cuisson.

Les mettre de côté.

Mettre à cuire les gambas fraîches et les langoustines fraîches, si les langoustines sont cuites les rajoutées à la fin pour la déco. Rajouter de l'huile, quand elles sont colorées roses retirer les gambas et les langoustines.

Faire revenir l'ail et les oignons sans les faire brûler, ajouter les poivrons,

Lorsqu'ils sont cuits, prélever quelques lanières pour la déco, ajouter les tomates pelées ou fraîches, écraser pour faire sortir le jus, ajouter les anneaux d'encornet et les lanières d'encornets laisser cuire quelques minutes, ajouter les épices à paëlla, le safran, le persil haché et le chorizo cuire 10 mn. Ne pas oublier de rajouter de l'huile, autant de fois que cela est nécessaire.

Ajouter le jus de moule, le bouillon de volailles, puis les moules décortiquées et les crevettes sans têtes, les petits pois, le poulet et remuer.

Ajouter le riz le parsemer un peu partout dans le plat, pour qu'il ne fasse pas de paquet, il faut que le riz soit bien absorbé par le jus, en milieu de cuisson ajouter toujours du bouillon de volailles. Au bout de 20 mn de cuisson regarder si le riz est cuit.

Garniture : disposer les poivrons, les gambas cuites entières, les langoustines et les moules avec coquilles.

Recouvrir de papier d'aluminium pour que le plat reste chaud.