

Paella

Ingrédients pour 6 à 8 personnes: 1 poulet, 250g de chorizo, 1,5 litre de moules, de palourdes, 1 blanc de seiche, ½ boîte de pois moyens, 2 poivrons rouges, 2 oignons, de l'ail, 3 tomates, langoustines et crevettes décortiquées, bouquet garni, safran, poivre et sel, 400g de riz, huile d'olive à l'ancienne du Domaine Olea.

Prenez une grande poêle ou une grande sauteuse, faites dorer dans l'huile d'olive à l'ancienne le poulet coupé en quartier et les oignons épluchés et coupés en fines rondelles, l'ail en gousse. Ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre, un peu d'eau et faites cuire à couvert sur feu doux vingt minutes environ. Faites revenir à part le blanc de seiches, les langoustines et les crevettes, assaisonnez-les, couvrez et laissez mijoter. Faites ouvrir avec un peu de vin blanc les moules et les palourdes. Passez les poivrons à feu vif pour griller leur peau et aussitôt épluchez-les. Épluchez et épépinez les tomates. Retirez le poulet. Dans la cuisson faites revenir les tomates, puis mettez le riz préalablement lavé et essuyé, remuez-le pour qu'il absorbe le maximum de jus de cuisson. Mouillez-le alors de deux fois et demi son volume avec la cuisson de coquillages et crustacés, complétez avec de l'eau si nécessaire. Parfumez au safran. Mettez sur le riz tous les ingrédients, poivrons en lamelles, petits pois égouttés, le poulet, le chorizo poché à part, le blanc de seiche coupé en dès. Couvrez et laissez cuire à couvert sur feu doux environ 25 minutes. Ajoutez les langoustines, les crevettes décortiquée et les moules.