

## Paëlla Royale

Nombre de personnes: 12-15

Temps de préparation: 2 heures

### Ingrédients:

- CHORIZO	6-8 à griller	- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ESCALOPE(S) DE POULET	800 g	- TOMATE(S)	4
- CALAMAR(S)	500 g	- PETITS POIS	250 g surgelés
- MOULES	1 kg	- SAFRAN	
- GAMBAS	25	- RIZ	1 kg
- POIVRON(S) ROUGE(S)	2	- SEL	
- POIVRON(S) VERT(S)	2	- POIVRE	
- POIVRON(S) JAUNE(S)	2		

### Recette:

#### *Préliminaires :*

- Coupez les poivrons en fines lamelles.
- Pelez et concassez les tomates.
- Découpez les calmars en fines lamelles.
- Nettoyez les moules (gratter la coquille).
- Découpez le poulet en dés et les chorizos en rondelles.

#### *Cuisson :*

- Faites griller les rondelles de chorizo dans une poêle avec un fond d'huile. Réservez.
- Dans la grande poêle à paëlla, faites revenir les morceaux de poulet. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites ensuite revenir les calmars avec les gambas. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Réservez.
- Ajoutez alors les lamelles de de poivrons dans la grande poêle. Remuez.
- Intégrez-y le riz. Remuez jusqu'à ce que les grains deviennent transparents puis mouillez avec 3.5 litres d'eau. Portez à ébullition en remuant de temps en temps.
- Réintégrez le poulet précuit ainsi que les moules et le safran. Salez et poivrez.
- Lorsque le riz commence à gonfler, intégrez les tomates concassées avec les petits pois.
- En fin de cuisson, baissez le feu et déposez harmonieusement les gambas et les rondelles de chorizo sur le tout.

