

Paella du Sud

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	650g	- OIGNON(S)	1 gros
- PILON(S) DE POULET	8	- THYM	
- BLANC(S) DE POULET	3	- HUILE D'OLIVE	
- MOULES	1 kg	- EPICES À PAELLA	1 c à café
- VIN BLANC SEC	15 cl	- CURCUMA	1/2 à café
- GAMBAS	24-30	- PIMENT DE CAYENNE	1/4 c à café
- ENCORNETS (OU SÈCHES)	300g	- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1	- BOUILLON DE POULE	1.5 à 1.8 litres
- POIVRON(S) VERT(S)	1	- RIZ	600g
- TOMATE(S)	4	- SEL	
- GOUSSE(S) D'AIL	3	- POIVRE	
- HARICOTS PRINCESSES	250g		

Recette:

- Coupez les poivrons en tout petits dés. Pelez et épépinez les tomates puis coupez-les en cubes.
- Coupez les blancs de poulet en morceaux, ainsi que les encornets après les avoir nettoyés à l'eau douce.
- Grattez également les moules.
- Equeutez les haricots. Précuisez-les 8-10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez finement les oignons et les gousses d'ail.
- Dans une petite casserole, faites ouvrir les moules sur feu vif dans un fond de vin blanc. Salez et poivrez. Filtrez le jus de cuisson et conservez-la.
- Dans une poêle, saisissez le poulet. Salez et poivrez. Retirez-les et réservez-les.
- Nettoyez votre poêle.
- Saisissez ensuite les gambas une bonne minute de chaque côté. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail en poudre. Retirez-les et réservez-les.
- Faites enfin cuire les dés d'encornets dans la même poêle durant 4 à 5 minutes en les retournant. Retirez-les et réservez-les.
- Dans la grande poêle à paella, faites chauffer l'huile d'olive puis mettez à revenir les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Ajoutez maintenant les oignons et l'ail hachés dans la poêle à paella. Laissez blondir.
- Versez le riz en pluie et mélangez bien jusqu'à ce qu'il devienne translucide, puis ajoutez les lamelles de poivrons cuites, les tomates, le piment, un peu de thym, les épices pour paella, les clous de girofle écrasés, les haricots et du sel.
- Arrosez de bouillon auquel vous aurez ajouté un peu d'eau des moules filtrée.



- Aux premiers frémissements, ajoutez tous les autres ingrédients déjà saisis puis baissez le feu (60 à 70°C) et couvrez le plat avec de l'aluminium et laissez cuire 25-30 minutes sur feu très doux. Si nécessaire, ajoutez encore du bouillon si le riz a tout absorbé.
- Laissez finir la cuisson jusqu'à absorption presque complète du liquide. Incorporez les moules.
- Décorez avec les gambas grillées.
- Réservez au chaud sous l'aluminium.