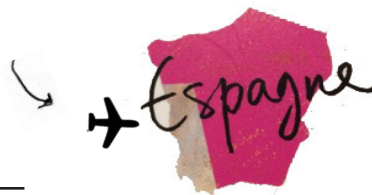


# Paella



✂ Pour 6 à 8 portions ⌚ Temps de préparation : 45 min 🍳 Temps de cuisson : 35 min

## Ingrédients

- 3 c. table (45 ml) huile d'olive**
- 1 petit poulet d'environ 1,5 kg.  
coupé en 8 morceaux**
- 200 g chorizo piquant, coupé en rondelles  
de 1 cm d'épaisseur**
- 5 tomates, coupées en dés de 2 cm**
- 4 gousses d'ail hachées**
- 3 blancs de calmars, coupés en rondelles  
de 1 cm d'épaisseur**
- 2 pincées de safran**
- 2 tasses (500 ml) riz à paella**
- 1 poivron vert grillé, nettoyé et émincé**
- 1 poivron rouge grillé, nettoyé et émincé**
- 12 langoustines (la veine du centre retirée)**
- 1 kg moules nettoyées**
- 1 ½ tasse (375 ml) petits pois écossés cuits**
- sel, poivre et poivre de Cayenne**



## Conseil

Pour faire l'expérience d'une bonne paella, il est important d'avoir un riz à paella. Le riz doit absorber les parfums des autres ingrédients sans que la saveur de ces autres ingrédients couvre celle du riz.

## Préparation

- 1** Dans un poêlon, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif et dorer les morceaux de poulet pendant environ 10 min afin de les précuire, réserver dans un plat à paella ou un grand poêlon.
- 2** Dans le même poêlon, rôtir les rondelles de chorizo, ajouter ensuite les tomates et l'ail, cuire 5 min de plus à feu moyen.
- 3** Ajouter les calmars et le safran, bien mélanger et verser le poulet.
- 4** Ajouter le riz ainsi que les poivrons et verser environ 2 tasses (500 ml) d'eau, bien mélanger et cuire à feu doux pendant environ 10 min ou jusqu'à ce que le riz soit translucide.
- 5** À cette étape, ajouter les langoustines, saler et poivrer ou mettre du poivre de Cayenne si désiré.
- 6** Laisser cuire pendant 15 min toujours à feu doux.
- 7** Dans une casserole à feu vif, mettre les moules, couvrir et cuire jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.
- 8** Les égoutter tout en conservant le jus pour mouiller le riz au besoin, sinon le congeler.
- 9** Incorporer les petits pois, mélanger délicatement et répartir les moules dessus.
- 10** Couvrir d'un papier aluminium et laisser reposer pour que le riz termine d'absorber le liquide.  
Servir dans le plat à paella.



Recette de l'Explorateur  
Mario Gregov

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2  
Edition ULYSSE