

# Paella Valenciana

Cuisine facile ! – Juste un test.



La préparation



Les gambas à cuire



Poulet, gambas, riz, chorizo

Nota : La véritable paella Valenciana, faite à Valence, ne contient que du poulet et du lapin !  
Pour l'appellation « Paella » il faut que la préparation soit faite dans une poêle à paella !  
Sinon c'est du riz. Il faut respecter les recettes originales. Ce produit est trompeur !!!

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min



1 sachet Fleury  
Michon



20 gambas à cuire  
(Eau bouillante)



Dés de poulet  
tempura (Japon)



1 dose de safran



1 verre d'eau

## Préparation

1. Faire décongeler le sachet de paella.
2. Faire décongeler puis bouillir les gambas pendant 10 min.
3. Préparer des dés de poulet puis les farine dans de la farine « tempura » - Blé et maïs.
4. Dans une poêle huilée, faire revenir les dés à feu vif pendant 5 à 8 min, pour les dorer.
5. Rajouter le sachet de « paella » avec un verre d'eau et une dose de safran. Remuer.
6. Faire chauffer le tout à petits bouillons pendant 10 min (Goûter !).
7. Servir chaud.

\* \* \* 24 juin 2022 \* \* \*