

Paella – Paulux #1. Gambas, calamares, carne pollo

(Crevettes encornet, dés de poulet y légumes)



Détail=>



Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 15 min – Cuisson continue : 40 min – **Paella dia 28cm**



1 verre de riz rond



20 crevettes



2 à 3 blancs poulet



400g anx d'encornet



1 verre de petits pois



200g de tomates



1 poivron vert



3 gousses d'ail



1 pincée de safran



5 càs d'huile d'olive



1 verre de blanc sec



1 cube de légumes

Préparation

1. Préparer le bouillon de légumes avec un cube dans 5 verres d'eau (pour 1 verre de riz).
2. Rincer le riz 3 fois pour enlever l'amidon, égoutter. Réserver. Hacher l'ail. Réserver.
3. Découper les blancs de poulet en gros dés. Les faire macérer dans du jus citron et herbes 1H.
4. Rincer les tomates, le poivron, les égoutter. Les découper moyens. Réserver.
5. Mettre 4 càs d'huile d'olive dans une poêle à paella, bien faire chauffer la poêle.
6. Faire sauter 3 min le poulet, rajouter les crevettes et l'encornet 2 min. Réserver 4 crevettes.
7. Rajouter les tomates concassées, poivrons, petits pois, bouillon de légumes et vin blanc.
8. A ébullition, rajouter riz, ail, pointe de safran. Option : une pincée de piment d'Espelette.
9. Faire cuire 5 min à feu fort, puis 40 min à feu doux. Vérifier la cuisson du riz puis éteindre.
10. Décorer avec les 4 crevettes restantes. Laisser reposer 5 min. Servir chaud.

Nota : En hiver, utiliser une boîte de 400g de tomates concassées ou pelées à découper.

Pour cette 1ère expérience, mon plat était un peu petit ! J'ai rajouté l'eau en trois fois, en remuant.

* * * 23 mai 2021 * * *