

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Paella maison aux fruits de mer

> Préparation

- Décortiquer les crevettes en gardant juste la queue. Faire cuire dans de l'eau. Réserver le jus ainsi que les morceaux.
- Laver proprement les moules et les faire cuire dans une casserole. Réserver. Mélanger les deux jus de cuisson. Garder.
- Faire revenir dans une casserole huilée, l'ail et l'oignon. Par la suite, rajouter les jus de cuisson puis les tomates. Ajouter le safran ainsi que le bouillon de poisson.
- Dans une casserole huilée, faire cuire les clovisses ainsi que les calamars. Ajouter les moules. Toute l'eau doit s'évaporer pour que la cuisson soit excellente.
- Rajouter ensuite le riz (préalablement cuit). Mélanger le tout et ensuite, rajouter le jus de cuisson. Laisser cuire à feu doux au moins pendant 30 mn, en prenant soin de déposer dessus les crevettes ainsi que le piment.

Ingédients

- 1/2 kg de riz
- 1/2 kg de moules
- 250 g de calamars
- 250 g de crevettes
- 200 g de clovisses avec coquillage
- 200 g de tomates pelées
- 1 bouillon de poisson
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- du safran.
- de l'huile.
- sel, - poivre
- piment rouge ou vert.