

Paëlla

Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet
- 200gr de chorizo
- huile d'olive
- 300gr de calamars
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 350 gr de riz long grains
- 2 oignons
- 10 langoustines
- 3 tomates
- 1 kg de petits pois surgelés
- safran
- 18 moules
- sel et poivre

Préparation :

1. Faîtes chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans le wok, th. 5 et faîtes rissoler les cuisses de poulet. Ajoutez le chorizo coupé en rondelles et mélangez. salez et poivrez. Au bout de vingt minutes, retirez le poulet. Ajoutez au chorizo 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, les calamars et les poivrons coupés en lamelles. Faîtes-les sauter pendant 10 mn toujours th.5.
2. Ajoutez ensuite le riz, les oignons émincés, l'ail haché et les langoustines décortiquées.
3. Remuez avec une spatule. Lorsque le riz est translucide, ajoutez les tomates coupées en quartiers et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
4. Ajoutez ensuite les morceaux de poulet et les petits pois. Remuez délicatement pour mélanger tous les ingrédients. Salez et poivrez. Ajoutez le safran et deux verres d'eau chaude. Portez à ébullition et laissez

mijoter th.3 pendant 20 mn.

5. Lorsque le liquide est presque entièrement absorbé, ajoutez les moules bien brossées en les enfonçant dans le riz. Dès que les coquilles sont ouvertes, servez très chaud.