

Idée recette

Paella

Plat principal - 8 personnes

Préparation: 30 minutes | Cuisson: 60 minutes



Ingredients

- Langoustines EPIC
- Crevettes entières avec carapace EPIC
- Crevettes décortiquées EPIC
- Baby poulpe EPIC
- Anneaux de calamar EPIC
- Petit calamar entier EPIC
- Morceau de cabillaud EPIC
- Moules entières EPIC
- Chair de moule EPIC
- Palourde EPIC
- 750 g de riz à paella
- Herbes à paella
- 3 litres de bouillon
- Poivron rouge
- Oignon + ail
- Paprika fumé
- Piment
- Petits pois
- 1 verre de vin blanc
- Persil plat haché

Préparation

Hacher finement l'oignon et l'ail. Couper le piment en petits morceaux. Couper le poivron rouge en morceaux. Préparer un bouillon ou utiliser des cubes. Veiller à ce que le bouillon soit bien chaud. Ajouter les herbes pour paella.

Faites chauffer de l'huile dans la poêle à paella. Faites d'abord frire les crevettes et les langoustines, puis retirez-les de la poêle. Faites ensuite frire le poulpe, les anneaux de calamar, les calamars entiers et les morceaux de cabillaud. Retirez-les de la poêle.

Faites à nouveau chauffer de l'huile et faites revenir l'oignon, l'ail et le piment. Ajouter le riz et faire revenir brièvement. Déglacer avec un verre de vin blanc. Ajouter le poivron rouge et une première cuillerée de bouillon. Continuer à ajouter le bouillon. Au bout de 10 minutes, ajouter tous les fruits de mer et un peu plus de bouillon.

Couvrir la casserole d'une feuille d'aluminium et laisser mijoter pendant environ 10 minutes.

Retirer le papier d'aluminium et ajouter les petits pois. Remuer à nouveau et vérifier la cuisson et l'assaisonnement.

Servir avec un peu de persil plat haché.



Langoustines
REF = LG



Baby poulpe
REF = BOCT



Calamar entier
REF = SQWC I



Chair de moule
REF = MM