

Paëlla Valencienne
Gilles Gauthier - DFAIT/MAECI

Ingrédients :

- 1 oignon espagnol
- 1 saucisson chorizo (piquant ou doux, au choix)
- 4 hauts de cuisse de poulet avec peau (enlever le surplus de peau et gras)
- 1 boîte de tomates, coupées en dé aux fines herbes (750ml)
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 2 tasses de riz
- 500 grammes de crevettes
- 300 grammes de petits pétoncles
- 1 sac de moules
- Safran, feuille de laurier, sel, poivre, huile d'olives

Préparation :

- Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olives. Ajoutez le chorizo coupé en rondelles. Mettez les hauts de cuisse pour les faire dorer à feu moyen quelques minutes. Une petite pincée de sel et poivre
- Ajoutez ensuite la boîte de tomates et la bouteille de vin. Faites mijoter le tout à feu doux pendant environ 20 minutes dans le poêlon avec le couvercle
- Ajoutez le safran (soit en poudre ou en filaments, évitez le safran américain qui ne goûte rien, mais plutôt le safran indien qui coûte un peu moins cher) et la feuille de laurier
- Ajoutez ensuite le riz, que vous allez bien répartir dans le poêlon. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant environ 15 minutes.
- Ajoutez les crevettes (j'utilise des crevettes cuites, décortiquées de taille moyenne) et les pétoncles. Bien répartir dans le poêlon et laisser 5 minutes à feu doux. Vous pouvez ajouter d'autres fruits de mer, comme les calamars ou poulpes, au goût
- Séparément, dans un chaudron, faites cuire les moules dans un fond de vin blanc avec des herbes de Provence, à feu vif pendant 3-4 minutes. Lorsque les moules semblent toutes ouvertes, déposez-les sur le poêlon de riz (sans leur jus)
- Apportez le poêlon au milieu de la table et servir avec un bon Rioja. Un vrai régal pour 4 à 6 personnes. (Les restants réchauffés au four micro-ondes sont également fabuleux)