

# paella

## *Ingrédients*

Quatre cuisses de poulet, 200 grammes de petites moules fraîches, 200 grammes de calmars en anneaux, quelques coques, huit crevettes, 200 grammes de riz à longs grains, 400 grammes de tomates (fraîches ou en boîte), 200 grammes de poivrons, 200 grammes de haricots, 200 grammes de petits pois, de l'huile d'olive, quelques gousses d'ail, du safran, du poivre, un peu de sel et quelques rondelles de citron.

## *Préparation*

Cuire les petites moules et les coques quelques minutes dans un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. Ne pas jeter l'eau de cuis-

son! Faire revenir les cuisses de poulet dans l'huile d'olive, ajouter les anneaux de calmar, les gousses d'ail, les petits pois, les haricots, le poivron coupé en lanières et les tomates, étuver le tout pendant quelques minutes. Ajouter environ quatre décilitres d'eau et l'eau de cuisson des moules, épicer, amener à ébullition et ajouter le riz et les petites moules débarrassées de leurs coquilles. Laisser cuire vingt minutes environ, et si nécessaire rajouter un peu de liquide. Rajouter les crevettes, les coques et les rondelles de citron quelques minutes avant la fin de la cuisson en guise de garniture.

Une salade d'oranges conviendra très bien pour le dessert :