

Paella

Pour 6-8 personnes: 400 g de riz; 500 g de calmars; 1 l de moules; 12 langoustines; 200 g de chorizo; 1 poulet; 500 g de petits pois écossés cuits; 4 gousses d'ail; 4 poivrons verts; 6 tomates; ½ verre d'huile d'olive; 1 sachet de safran (0.60 g environ); sel, poivre et poivre de Cayenne.

Parez et découpez le poulet en morceaux; faites chauffer l'huile dans une grande poêle, mettez-y les morceaux à dorer. Ajoutez ensuite les calmars nettoyés, lavés, coupés en rondelles, le chorizo coupé en tranches, l'ail épluché et haché. Laissez cuire tout doucement.

Pendant ce temps, faites griller les poivrons de tous côtés, épluchez-les, ôtez leurs graines, coupez-les en petits dés et ajoutez-les dans la poêle; mélangez toute la préparation avec une cuillère en bois. Pelez, épépinez, coupez les tomates en morceaux. Ajoutez-les dans la poêle, remuez. Mouillez avec un litre d'eau tiède. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 15 minutes. Dans une casserole, mettez les moules soigneusement brossées et lavées, faites-les ouvrir sur feu vif. Faites cuire les langoustines cinq minutes dans de l'eau bouillante salée.

Versez le riz dans le poêle, mettez le safran, les langoustines, les moules, puis laissez cuire une vingtaine de minutes. Ajoutez les petits pois, mélangez délicatement et servez dans le poêle.