

Paëlla

Écrit par Administrator
Lundi, 16 Juin 2008 04:21 -

Éléments de fabrication pour huit personnes :

- 2 poulets
- 200 gr chorizo épicé
- 8 langoustines ou gambas ;800 gr calamars ;24 moules d'Espagne.
- 200 gr lardons
- 2 poivrons verts et 2 rouges ; 200 gr de petits pois ; 200 gr d'oignons ; 6 gousses d'ail ;
- 600 gr de riz long
- Huile d' olive, concentré de tomate
- Sel, poivre, safran, piment doux

Progression du travail :

Couper les poulets en huit, les colorer à l'huile d'olive. Ensuite la cuisson peut se faire , soit au four, soit dans un fond blanc (c'est un bouillon dans laquelle l'on a fait cuire, carottes, oignons ,poireaux et un bouquet garni de thym et de laurier.On l'utilise après refroidissement.)Pour la cuisson au fond blanc, la t° doit rester entre 80° et 85° entre 1h , 1h30 mn.Pendant ce temps cuire les moules ,en récupérer le jus de cuisson après avoir fait décanter. Cuire les petits pois à l'anglaise. (dans l'eau)

Dans l' huile des poulets , faire suer les oignons coupés en salpicon, les lardons, les poivrons émincés, ajouter sur la fin les rondelles de chorizo.

A part faire nacrer le riz dans de l'huile d'olive ,ensuite mouiller le riz avec deux fois et demi son volume de fond blanc et le jus des moules. Assaisonner avec le sel, le poivre, le safran. Si l'on utilise du chorizo fort, il n'est pas utile de rajouter du piment.

mélanger les deux postes : oignons- lardons et le riz, porter à léger frémissement, couvrir et finir la cuisson au four à 150°

Paëlla

Écrit par Administrator
Lundi, 16 Juin 2008 04:21 -

Il est préférable de cuire les anneaux d'encornets (que l'on trouve en surgelé, prêt à l'emploi) à part, sinon ils risquent de rester fermes. En les faisant cuire à l'huile d'olive, on peut les rajouter sur la fin de la cuisson du riz, avec les petits pois.