

PAELLA AU POULET ET CHORIZO



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
comfort food**


INGRÉDIENTS :

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 cuisses de poulet désossées, sans peau, coupées en deux (environ 600 g)
- 150 g de chorizo à cuire, pelés et coupés en tranches de 5 mm
- 4 gousses d'ail écrasées
- 300 g de grosses tomates fraîches, coupées en deux, épépinées, chair râpée
- 1 c. à café de paprika doux fumé
- Le zeste d'1 citron
- 1,5 l. de bouillon de volaille chaud
- 3 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 200 g de haricots verts coupés en tronçons
- 500 g de riz Calasparra
- 1 c. à café de fils de safran, trempés dans un peu d'eau tiède
- quelques poignées de moules vivantes, nettoyées ébarbées et rincées (jetez les moules qui ne se referment pas lorsqu'elles sont tapotées)
- 12 gambas crues
- Des quartiers de citron pour servir
- Sel et poivre noir fraîchement moulu


RECETTE :

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle à paella de 36 cm ou dans une grande poêle à frire à feu moyen. Assaisonnez les cuisses de poulet de sel et de poivre fraîchement moulu et faites les revenir pendant 5 min en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Ajoutez le chorizo et poursuivez la cuisson encore 1 min.
2. Ajoutez l'ail. Faites cuire encore quelque minutes puis poussez le tout sur les côtés. Ajoutez la pulpe de tomate. Faites la frire pendant quelques minutes puis mélangez le tout. Saupoudrez de paprika et de zeste de citron. Versez le bouillon de poulet, en réservant une louche, et amenez-le à ébullition. Ajoutez les feuilles de laurier, le thym et les haricots verts.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 35 minutes

 8 personnes

 Facile

Assaisonnez d'un peu de sel. Ramenez le bouillon à ébullition, baissez le feu puis versez le riz en pluie. Ajoutez le safran et remuez (c'est le moment où vous devriez remuer votre paella une fois que le riz a été ajouté!).

3. Amenez à nouveau à ébullition puis laissez mijoter 5 min.
4. Laissez cuire le riz à feu doux environ 12 - 15 min. Goûtez-le s'il est sec et encore un peu trop ferme (croquant), ajoutez la louche de bouillon réservé. Lorsque le riz est al dente, disposez les moules et les crevettes sur la paella. Couvrez avec un torchon humide ou un couvercle et attendez que les moules s'ouvrent avec la vapeur et que les crevettes deviennent bien roses, environ 10 min.
5. Servez avec les quartiers de citron.