

PAELLA AUX FRUITS DE MER



Par

Les motards poilus

Dans

**Les motards poilus,
comfort food**

INGRÉDIENTS :

- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 150 g de chorizo pelé coupé en dés ou en tranches
- 600 g de filets de cuisses de poulet coupée en dés
- 4 gousses d'ail écrasées
- 300 g de chair de grosses tomates fraîches pelées
- 1 cuil. à café de paprika doux fumé
- Zeste d'1 citron
- 1,5 l. de bouillon de poulet chaud
- 3 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 200 g de haricots verts coupés en tronçons
- 500 g de riz à paella
- 1 cuil. à café de filaments de safran trempés dans un peu d'eau tiède
- 2 poignées de moules
- 12 grosses crevettes
- Des quartiers de citron

PRÉPARATION :



Facile

RECETTE :

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à paella ou dans une grande poêle à frire. Ajoutez le chorizo et le poulet. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez l'excédent de graisse dégagée par le chorizo - les viandes ne doivent pas baigner dans la graisse.
2. Ajoutez, alors l'ail. Mélangez, laissez cuire quelques minutes puis poussez les ingrédients sur le côté. Ajoutez les tomates et faites-les quelques minutes avant de mélanger le tout. Saupoudrez de paprika et des zestes du citron.
3. Versez une grande louche de bouillon de poulet et portez à bouillon.
4. Ajoutez les feuilles de laurier, le thym, les haricots verts. Assaisonnez de sel.
5. Lorsque le bouillon de poulet est venu à ébullition, versez le riz en pluie, versez le safran. Remuez pour une seule et unique fois. Portez à nouveau à ébullition 5 minutes puis baissez le feu et laissez mijoter 12 à 15 minutes.
6. Goûtez. Si le riz est encore trop ferme, ajoutez un peu de bouillon et laissez cuire jusqu'à ce

qu'il soit al dente.

7. Disposez les moules et les crevettes sur la paella, couvrez avec un couvercle ou un torchon humide et attendez que les moules s'ouvrent et que les crevettes deviennent rosissent.
8. Servez avec des quartiers de citron.