

PAELLA MIXTE DE POULET ET FRUITS DE MER AUX LÉGUMES



Par

Babette de Rozières

Dans

**A table avec Babette :
Paella de volaille, fruits de
mer et légumes**


INGRÉDIENTS :


- 2 cuisses de poulet jaune
- 6 crevettes crues
- 1 blanc de calamar
- 300 g de moules
- 50 g de chorizo
- 300 g de riz long parfumé précuit
- 50 g de petits pois
- 1 tomate
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 oignon rouge
- 1 cuillère à café d'épices à paella
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de fond de crustacés
- 3 brins de persil
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 piment rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 cl d'eau
- Sel de céleri
- Poivre

RECETTE :

1. Passez au mixeur les herbes, l'oignon et l'ail. Réservez. 2. Coupez les cuisses de poulet en petits tronçons et coupez la tomate en petits dés. 3. Lavez bien les moules et réservez-les. Décortiquez les queues de crevettes en gardant la tête. 4. Dans un plat à paella ou une sauteuse, mettez l'huile. Lorsqu'elle est chaude, faites revenir les morceaux de poulet et la seiche pendant 10 minutes avec une légère coloration. 5. Incorporez les herbes, la tomate, l'oignon, le thym, les feuilles de laurier et le curcuma. Remuez puis ajoutez les petits pois et le chorizo. Ajoutez l'eau et mélangez bien le tout. Salez, poivrez et laissez cuire 10 minutes à feu moyen. Incorporez ensuite le riz précuit, le piment, le fond de crustacés et poursuivez la cuisson 10 minutes. Mélangez encore. 6. Après 10 minutes de cuisson, incorporez les légumes, les crevettes et les moules. Mélangez bien puis poursuivez la cuisson encore 10 minutes. C'est prêt, vous pouvez servir aussitôt !

PRÉPARATION :

 30 minutes

 30 minutes

 2 personnes

 Facile