



Paella

Pour 6 personnes

400 g de riz rond
500 g de calamars (anneaux)
1 litre de moules
12 langoustines
200 g de chorizo
5 cuisses de poulet
300 g de petits pois
3 gousses d'ail
3 poivrons (rouge & verts)
4 belles tomates
huile d'olive, safran, poivre



*Coupez les cuisses de poulet en 2, farinez les et faites les dorer dans l'huile.
Incorporez les calamars, le chorizo coupé en morceaux, l'ail et laissez cuire doucement puis réservez.*

Faites revenir les poivrons dans l'huile, ajoutez les tomates et les petits pois.

*Pendant ce temps, faites cuire les langoustines 5 mn dans l'eau bouillante.
Faites ouvrir les moules dans une casserole sur feu vif.*

Remettez le poulet et les calamars dans le wok et ajoutez le riz et le safran, mouillez avec de l'eau et laissez cuire à feu doux 15 mn.

Enlevez la coque des moules mais laissez-en environ la moitié (pour la décoration) et ajoutez les toutes à la préparation.

5 mn avant la fin, ajoutez les langoustines bien disposées sur le dessus et laissez chauffer doucement puis servez.