


PAËLLA

Spécialité espagnole composée d'un riz parfumé au safran, de légumes relevés, de volaille (lapin ou poulet), de poisson et de fruits de mer (moules, crevettes, langoustines, ...).

RECETTE POUR 10 PERSONNES

Phases techniques	Denrées
<ul style="list-style-type: none">Réaliser le liquide de mouillement de la Paëlla (environ 1.5l) avec la carcasse du poulet ou du lapin que vous avez préalablement découpé, l'arrête de la queue de lotte, les parures de légumes, du safran, du thym et du laurier. Laisser mijoter et infuser afin d'obtenir le maximum de saveurs. A défaut, vous pouvez utiliser un bouillon de volaille ou du fumet de poisson, voir mélanger les deux.	
<ul style="list-style-type: none">Émincer les légumes en lanières et les suer à l'huile d'olive dans le plat à paëlla, réserver sur les côtés du plat.	<ul style="list-style-type: none">Oignons 200gPoivrons rouge 150gPoivrons vert 150gHuile d'olive 10cl
<ul style="list-style-type: none">Découper à cru la volaille et lever le filet de lotteSaisir les morceaux à l'huile d'olive, bien assaisonner.Réserver sur les côtés du plat.	<ul style="list-style-type: none">Lapin 1,5 kgOuPoulet 1,5 kgLotte 0.500 kg
<ul style="list-style-type: none">Saisir les encornets préalablement nettoyés et taillés en lamelles.Monder les tomates et les tailler en gros dès. Ajouter à la préparation.	<ul style="list-style-type: none">Encornets 800gTomates 200g
<ul style="list-style-type: none">Nacrer le riz rond avec l'ensemble des garnitures.Mouiller 2,5 fois le volume du riz avec le bouillon safrané.Dès la première ébullition, ajouter les gousses d'ail, les moules, les crevettes, les langoustines, le chorizo, les quartiers du citron.A frémissement régulier, couvrir d'un papier aluminium et laisser cuire doucement 20 mn environ.Couper le feu et laisser reposer à couvert 20 mn.<u>Finition</u> : ajouter les petits pois et les haricots plats cuits à l'anglaise.	<ul style="list-style-type: none">Riz rond 500gBouillon 1lSafran PMAil 4 goussesMoules 1kgCrevettes 20 pcesLangoustines 10 pcesChorizo 250gCitron 1pcePetits pois 0.100kgHaricots plats 0.100kg