

Paella maison

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Cuisson :** 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 cuisses de poulet
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 tomates
- ✓ 120 g de petits pois
- ✓ 4 tranches de lards fumés
- ✓ 350 g d'anneaux de calamars
- ✓ 350 g de moules
- ✓ 350 g de crevettes roses
- ✓ 2 doses de safran
- ✓ 1 oignon
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 1/2 chorizo
- ✓ 250 g de riz
- ✓ 1/2 L de bouillon de volaille

Préparation : *Recettes de Caline*

Sortez les moules, calamars et crevettes du congélateur

Découpez les cuisses de poulet en 2.
Réservez.

Coupez les tranches de lards en morceaux.
Réservez

Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en fines rondelles.
Réservez.

Pelez et concassez les tomates.

Mette à chauffer l'huile dans un wok (ou plat à paëlla)
et faites-y dorer les morceaux de poulet.
Réservez.

Ajoutez les morceaux de lards, les anneaux de calamars, l'oignon tout
en remuant puis ajoutez les tomates, les petits pois, l'ail,
le safran, le sel et le poivre.

Laisser cuire 5 min en remuant avant d'ajoutez le riz, le chorizo et le bouillon.

Ajoutez les crevettes et les moules, portez à ébullition puis laissez cuire
environ 30-35 min tout en remuant de temps en temps et surveillez
qu'il y est toujours suffisamment de bouillon pour que le riz cuise

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!