

# Paëlla

## Ingrédients :

	<b>Cocotte de base</b> 4 pers.	<b>Grande cocotte</b> 8 pers.
Riz incollable (voir conseils**)	250 g	350 g
Cuisses de poulet	5	8
Chorizo doux ou fort (au choix)	150 g	200 g
Tomates	3	4
Gousses d'ail	2	3
Poivron rouge	1/2	1
Poivron jaune	1/2	1
Petits pois (congelés ou frais)	100 g	200 g
Gambas crues (congelées ou fraîches)	6	12
Dose(s) de safran	1	2
Cube(s) de bouillon de volaille	1 (facultatif)	2 (facultatif)
Eau (volume de riz en eau)	1,5	1,5
Citrons	2	4
Fruits de mer (calmars, moules, etc...)	facultatif	facultatif
Persil haché	1 bouquet	1 bouquet

## Préparation :

- 1 - Épépinez les tomates, coupez-les en morceaux et mettez-les directement dans la cocotte avec l'ail et le persil hachés (hors saison, employez des tomates pelées en boîte).
- 2 - Versez dans la cocotte 1,5 fois le volume de riz en eau (c'est à dire, pour 1 verre de riz , mettre 1 verre 1/2 d'eau) dans laquelle vous aurez délayé le cube de bouillon de volaille. Poivrez, ajoutez le safran, le riz et mélangez bien l'ensemble.
- 3 - Ôtez la peau du chorizo. Coupez-le en tranches moyennes.
- 4 - Coupez les poivrons en lanières, ajoutez-les dans la cocotte avec le chorizo et les petits pois.
- 5 - Placez les gambas et fruits de mer sous les morceaux de poulet pour qu'ils ne se dessèchent pas.
- 6 - Pour finir, couvrez votre préparation avec les cuisses de poulet coupées en deux.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Cuisson :

	<b>50 mn</b>	<b>60 mn</b>
<b>Inversion*</b>	25 mn	45 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi	Maxi
<b>BAS :</b>	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 45 mn puis Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIER :</b>	<b>15 mn</b>	<b>15 mn</b>

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils :

- \*\*Utilisez de préférence le riz tradition Uncle Ben's (20 minutes) ou le riz bio Markal ou 1/2 complet Celnat.
- ATTENTION : plus vous mettez de fruits de mer, plus il faut réduire la quantité d'eau.
- Au moment de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive et accompagnez de quartiers de citrons (délicieux !).