

Paella

Plats de résistance

Post  par: franck

Publiée le : 12/12/2004 6:50:00



Pour 4 bonnes personnes

4 Cuisses de poulets.

1 Chorizo

1 Petite boite de petits poids.

2 beaux encornets.

200g de moules.

200g de rigadeaux

4 Gambas.

500g de noix de pétoncle.

2 Gousses d'ail.

1 Oignon.

Sel

Poivres

Epices   paella.

3 ou 4 Tomates.

1 Poivron (rouge, vert, ou jaune)

Des herbes de Provence.

De l'huile d'olive

Du piment de Cayenne

Du curry

4   6 poignées de riz de Basmati.

Allumer le feu dans la cheminée avec du petit bois pour faire un peu de braise.
Si vous n'avez pas de cheminée, prenez un barbecue, et si vous n'en avez pas, c'est pas grave!
Mais c'est moins bon.

Prendre les cuisses de poulets, les étaler et saupoudrez les de curry, de sel et de poivre, ainsi qu'une pincée d'herbes de Provence. Dans la grande poêle, versez une bonne rasade d'huile d'olive et, quand l'huile est chaude, mettre les cuisses à dorer des deux côtés. Mettre le côté peau en premier, face contre la poêle pour bien faire griller la peau. Une fois que les cuisses ont une belle couleur, les réserver dans un plat.

Dans une cocotte minute, verser de l'huile d'olive, une bonne dose, puis mettre l'oignon haché pour le faire colorer, les tomates coupées en dés, hacher le quart d'un poivron, une cuillère à café de curry, une pincée d'épices paella, une pincée de piment de cayenne, deux pincées de sel, un peu de poivre, et enfin mettre les cuisses de poulets à cuire avec le tout et recouvrir. Laisser cuire 15 à 20 mn suivant la grosseur des cuisses. Une fois cuit, couper le feu.

Pour les coquillages, nettoyer les moules dans de l'eau claire, en enlevant le byssus (les fils), et dans un grand saladier, mettre les rigadeaux et versez de l'eau avec du gros sel pour les faire perdre leur sable. Laissez les 15 mn et vider l'eau puis renouvelez l'opération si besoin. Une fois les coquillages lavés, les mettre dans le fond d'une casserole, et, par dessus, mettre une bonne noix de beurre avec de l'ail haché. Recouvrir le tout avec un couvercle, et laisser cuire pendant 5 mn environ. De toute façon, quand les moules sont cuites, elles sont ouvertes! Retirez les et les mettre dans un plat.

Dans la poêle, mettre un peu d'huile d'olive, et faire revenir les gambas avec une pincée de piments de cayenne et de curry, les retourner toutes les minutes, et c'est cuit une fois que les gambas ont une couleur orange. Faites cuire les encornets en les faisant blanchir avec de l'eau et du gros sel. Il faut compter 20 à 30 mn pas plus, ou encore moins si vous les faites à la cocotte; du moment qu'ils soient tendre. Pour les noix de pétoncle, dans la poêle (ou de St Jacques). Les mettre dans le plat avec les moules et rigadeaux.

Dans une grande casserole, mettre de l'eau à bouillir et mettre deux ou trois cuillères à café d'épices paella, et salez à votre goût. Une fois l'eau portée à ébullition, versez le riz dans la casserole, regardez sur le sachet de riz le temps de cuisson, en général c'est 11 mn. Une fois cuit, goûtez le riz.

Prendre le plat paella, mettre une bonne dose d'huile d'olive et versez le riz, la sauce, les moules, chorizo (enfin tout quoi), dans le plat et les petits poids. Bien mélanger le tout et mettre le plat au dessus du feu sur un trépied, en remuant de temps en temps pour ne pas que ça prenne au fond. Laisser 15 à 20 mn sur le feu très doux, de manière à ce que la fumée lèche le plat. Si vous n'avez pas de cheminée ou barbecue, faites le sur un grand feu à gaz, ou alors si vous n'avez pas de plat paella faites réchauffer dans les assiettes le mélange. (au pire, car une paella prend de la place).

Voilà, c'est tout!

Le principe de ma paella, c'est de tout faire cuire à part. Certains me diront que le riz se fait cuire dans le plat paella et rissolé et la vraie paella se fait au four..Etc.
Moi je la fait comme ça et c'est très bon.

Bon appétit