





RECETTE AVEC



Paëlla



Préparation : 20 min  
4 personnes  
Cuisson : 45 min

## Ingrédients

- 200 g de riz
- 500 g de moules (cuites et décortiquées)
- 100 g d'anneaux de calamars (nettoyés)
- 100 g de petits pois surgelés
- 1 l de bouillon de volaille
- 12 crevettes roses
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de persil plat
- 1 dosette de safran
- sel, poivre

1.

Pelez les oignons et émincez-les. Lavez le poivron, épépinez-le, enlevez ses parties vertes et blanches, puis taillez sa chair en cubes. Pelez les tomates puis tranchez-les en cubes.

2.

Dans une grande poêle ou un plat à paëlla, faites d'abord revenir les oignons dans l'huile d'olive, puis ajoutez les dés de poivron et les tomates, remuez bien le tout, et poursuivez la cuisson.

3.

Versez ensuite le riz, mélangez 2 min à feu vif, puis ajoutez le bouillon chaud, les petits pois, les moules, les crevettes et les anneaux de calamar. Salez, poivrez, parfumez avec le safran puis laissez cuire 35 min. Servez la paëlla aux fruits de mer chaude, parsemée de persil, et décorée de quartiers de citron.

### ASTUCES

Si vous avez envie de viande, optez plutôt pour une paëlla au poulet, et ajoutez si vous le souhaitez un peu de chorizo.

