# PAELLA pour 20 personnes

**Pour 20 personnes préparation 1H cuisson 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 2kg de riz | 1kg d’oignons |
| 1,5kg de langoustines (2/3 par pers.) | 3 poivrons |
| 1kg de calamars | 1 bol de petits pois |
| 1kg de gambas | 10 gousses d’ail |
| 1kg de seiches | Persil |
| 1kg de moules | Huile d’olive |
| 1 kg de tomates | 1 dose de safran |

1. Verser de l’huile d’olive dans une grande poêle. Dès qu'elle est bouillante, mettre les gambas. Les sortir dès qu'elles sont cuites, et procéder de même avec les langoustines.   
  
2. Mettre ensuite les encornets et les seiches dans la poêle et les laisser cuire 15 min; ajouter les oignons et les tomates et laisser cuire.   
  
3. Au même moment, faire cuire les moules dans 3 litres d’eau (qui servira pour le riz). Puis, ajouter les 2 kg de riz et les 3 l d’eau pour noyer le riz petit à petit (si nécessaire).  
  
4.Ajouter les poivrons coupés en petits morceaux, puis les gambas et les petits pois; bien mélanger le tout.  
  
5. Disposer les langoustines, les moules, l’ail coupé et les poivrons pour décorer. Laisser chauffer et servir.

# PAELLA pour 4 personnes

**Pour 4 personnes préparation 10mn cuisson 30/40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 400g de riz | 1 poivron |
| 4 ailes de poulet | 1 dose de safran |
| 4 pilons de poulet | 1 cuillère à soupe de concentré de tomates |
| 250g de mélange de fruits de mer | 1 bouillon cube |
| décortiqués, surgelés | 2 cuillères à soupe d’huile d’olive |
| 2 gros oignons | 25cl de vin blanc |
| 4 gousses d’ail | Sel, poivre |

Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante additionnée d'1 bouillon cube pendant 10 min environ, il doit être encore ferme quand vous arrêtez la cuisson. Egouttez-le et réservez.   
  
Faites cuire le poulet dans l'huile d'olive bien chaude, avec 1 des 2 oignons en rondelles et l'ail écrasé; salez et poivrez.   
  
Dans la poêle à paella, faites chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et faites revenir des lanières de poivron.   
  
Ajoutez le 2ème oignon en rondelles, les fruits de mer égouttés, et laissez revenir jusqu'à ce que le tout soit bien réduit.   
  
Rajoutez 2 cuillères à café de mélange d'épices à paella et le poulet.   
  
Versez le vin blanc, et faites cuire le tout à couvert et à feu doux jusqu'à ce que le tout ait pris une jolie couleur rouge-orangé.  
  
Ajoutez le riz, mélangez bien, et terminez la cuisson du riz à couvert et à feu doux