

Paëlla de la mer

#unjourunerecette 4 - 23 mars 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

<i>240g de riz</i>	<i>1 oignon blanc</i>
<i>8 gambas</i>	<i>1 gousse d'ail</i>
<i>12 grosses moules d'Espagne</i>	<i>1 échalote</i>
<i>12 petites seiches</i>	<i>½ poivron rouge</i>
<i>2 dos de cabillaud ou Eglefin</i>	<i>½ poivron vert</i>
	<i>1 verre de vin blanc</i>
	<i>1L de bouillon</i>
	<i>Safran</i>
	<i>Huile d'olive</i>

Eplucher l'oignon et le tailler en dés.

Tailler les poivrons en dés.

*Ouvrir les moules dans du vin blanc, 1 gousse d'ail et 1 échalote.
Les débarrasser et garder le bouillon.*

Faire revenir les gambas et les seiches puis les réserver.

*Faire suer l'oignon et les poivrons puis ajouter le riz et le safran.
Ajouter les seiches, le bouillon de moules et recouvrir avec de l'eau.*

Cuire le poisson à l'huile d'olive et finir la cuisson des gambas.

Chauffer les moules à la fin de cuisson du riz puis dresser.

