

## Paella

Préparation : 30 minutes, cuisson : 40 minutes.

Pour 6 personnes.

250 g de riz, un poulet, 500 g de congre, un kilo de moules, 200 g de petits pois, un poivron rouge, un poivron vert, 4 tomates, 1 dl d'huile, d'olive de préférence, une c à café de safran, du sel, du poivre, 6 langoustines, une douzaine de coquillages, une gousse d'ail, un oignon.

Faire ouvrir les moules et les coquillages à feu vif et passer leur jus de cuisson.

Faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée les petits pois. Les égoutter.

Couper en morceaux le poulet et le poisson. Faire dorer ces morceaux dans de l'huile chaude avec l'ail et l'oignon hachés. Y ajouter les tomates pelées et concassées et, après quelques minutes, y verser le riz. Lorsque ce dernier devient transparent, le mouiller de deux fois et demi son volume d'eau. Y ajouter les petits pois, les poivrons taillés en lanières et les moules et les coquillages dans leur coquille. Saler, poivrer.

Laisser cuire 20 min. en secouant la poêle de temps en temps pour empêcher le riz d'adhérer. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le safran et les langoustines.

On peut aussi y ajouter des saucisses chorizos et des calmars. Le poulet peut être remplacé par du lapin.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.