

Atelier cuisine du 1 er décembre 2018 : paella

Ingrédients :

- Poulet
- Rôti de porc dans l'échine désossé
- Chorizo doux et fort selon les goûts
- Moules, crevettes, calamars
- Légumes : poivrons rouge, jaune et vert, tomates, persil, oignons, poireaux, carottes, petits pois en boîte ou frais selon saison, ail
- Epices pour paella, (mélange espagnol Ducros par exemple), sel, poivre, curry
- Huile d'olive
- Vin blanc
- Citrons
- Riz pour paella (50 à 60g par personne)

Recette

- Découper le poulet (technique montrée par Vincent) et réserver les morceaux de poulet dans un récipient et les carcasses dans un autre
- Découper le rôti de porc en cubes et réserver dans un récipient
- Découper le chorizo en tranches pas trop épaisses et réserver
- Couper le poireau en lanières
- Eplucher les oignons et les émincer
- Equeuter le persil et réserver les queues pour ajouter au bouillon, émietter le reste du persil.
- Poivrons : les ouvrir, découper en 4 morceaux dans le sens de la longueur et enlever les graines et le blanc puis les laver avant de les détailler en lanières dans la longueur
- Carottes à éplucher et détailler en petits bâtonnets
- Calamars à décongeler dans l'eau chaude et égoutter
- Ail : éplucher et écraser les gousses avec un couteau lame à plat : la moitié sera à mettre dans le bouillon
- Tomates : les découper en quartiers
- Citrons à découper en quartiers et réserver un pour le découper en dents de scie pour la déco
- Crevettes à décortiquer en conservant les queues. Têtes à réserver pour la préparation du bouillon.
- Faire mariner les viandes séparément avec de l'huile et des épices pour paella, ail.

Dans une marmite faire revenir les carcasses de poulet dans l'huile d'olive avec oignons, poireaux, carottes, ajouter les têtes de crevettes. Colorer le mélange, mais ne pas brunir. Ajouter le jus des petits pois, les queues de persil, l'ail. Ajouter le vin blanc et recouvrir pour la cuisson. Laisser réduire

Faire rissoler le chorizo en tranches et conserver le gras qui servira à rissoler les viandes et réserver.

Faire bien dorer les morceaux de poulet et réserver dans un récipient. Idem pour les cubes de porc.

Faire revenir les calamars dans l'huile, ajouter curry et autres épices ainsi qu'un peu de jus de citron. Les ajouter au chorizo

Faire ouvrir les moules avec le vin blanc et les réserver. Ajouter le jus de cuisson des moules dans le bouillon ainsi que le jus des viandes déglacé à l'eau ou vin blanc.

Ajouter des épices dans le bouillon mais pas de sel et bouillon cube volaille.



Quand le bouillon a réduit, retirer les carcasses et les légumes à l'aide d'une écumoire et passer au chinois pour ne garder que le jus dans un récipient.
Cuire les morceaux de poulet bien dorés et salés dans du bouillon filtré une dizaine de minutes environ.

Dans le plat à paella, faire revenir les poivrons et les oignons. Faire cuire, puis ajouter les calamars, les cubes de porc et le chorizo pour terminer la cuisson puis réserver le mélange.

Faire nacrer le riz pour paella dans la poêle à paella (50 à 60 g de riz par personne). Ajouter des épices pour paella et mouiller avec le bouillon en recouvrant largement le riz. Ajouter les morceaux de tomates par-dessus, saler et recouvrir en laissant cuire à très petit feu afin que le riz gonfle environ 20mn.



Vérifier la cuisson et rajouter du bouillon pour terminer la cuisson si besoin.

Ajouter les viandes, le chorizo, les petits pois. Recouvrir puis rajouter les crevettes réchauffées dans du bouillon, puis le poulet, les moules. Terminer le dressage en saupoudrant de persil et en ajoutant les quartiers de citron et de tomates (voir photo ci-contre) et le citron déco



Bonne dégustation et un grand merci à Vincent pour sa délicieuse recette de paella