

PAELLA D'ANGE

Pour 15 personnes - Temps : 2h

Ingrédients

- 15 à 20 cuisses et hauts de cuisses de poulet
- 15 à 20 morceaux de lapin
- 2 kg de lamelles de seiches fraîches
- 1 boîte de 400g de haricots verts
- 1 boîte de 400 g de petits pois
- 3 poivrons rouges
- huile de tournesol et/ou huile d'olive, sel, poivre, safran, épices à paella, 2 à 3 cubes de bouillon de volaille
- 2 belles gambas par personne
- 1kg de moules
- 2 kg de riz long étuvé de Camargue "cuisson 10 mn" CANAVERE
- 4 citrons, pour accompagner le plat

Préparation

- Gratter et nettoyer soigneusement les moules et les faire ouvrir : réserver le jus des moules. Une fois les moules refroidies, enlever une des coquilles et réserver.
- Nettoyer et tailler les poivrons en lamelles. Réserver.
- Nettoyer et couper les lamelles de seiches en cubes. Réserver.
- Recouper la viande si nécessaire, pour une meilleure cuisson. Réserver.
- Egoutter les haricots verts et les petits pois. Réserver.
- Couper les citrons en 4

Progression

Faire revenir les **morceaux de poulet** dans l'huile.

Au bout de 10 mn, rajouter les **morceaux de lapin** et faire également revenir environ 20 mn.



Quand la viande est bien dorée, rajouter ensuite les **lamelles de poivrons**, les faire bien revenir. Rajouter les **petits pois** et les **haricots verts**.



Laisser mijoter environ 1/4 d'heure et ensuite rajouter la **seiche**.
Cuire encore pendant 10 mn.



Ensuite, **couvrir d'eau** 1cm au dessus des ingrédients (environ 3 litres d'eau) et rajouter le **jus des moules**. Rajouter le **mélange d'épices**, de **safran**, de **bouillon** et vérifier l'assaisonnement.



Laisser **mijoter jusqu'à cuisson complète de la seiche**. Rajouter les **gambas**. Mettre le **riz** sans remuer et laisser **cuire environ 8 mn** puis déposer les **moules décortiquées**.



Couvrir avec du papier alu et **laisser reposer** le temps de l'apéro.

Bon appétit !