



PAËLLA

MATIÈRES PREMIÈRES

3 - Poulets	3 - Poivrons rouges
18 - Morceaux d'échines de porc 60 à 80 g)	3 - Poivrons verts
18 - Langoustines	4 - Tomates
18 - Crevettes	3 - Oignons
36 - Rondelles de chorizo	QS - Huile d'olive
1,5 L - Moules	1 Kg - Riz
	2,2 L - Fond de volaille

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,036-0,040 kg - Épice Paëlla (Réf : 87105), riz cru
0,012-0,015 kg - Épice Paëlla, riz cuit

PRÉPARATION

Préparer 3 litres de jus avec le fond de volaille.
Ouvrir les moules en les cuisant avec du vin blanc, oignon et persil.
Conserver le jus de cuisson.
Pocher les langoustines et les crevettes dans le jus de volaille additionné du jus de cuisson des moules.
Émincer les oignons.
Couper les poivrons et tomates en gros quartiers.
Détailler les poulets en 6 morceaux.
Couper l'échine de porc en cubes de 60 à 70 g.
Dans la poêle à paëlla, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir tour à tour les morceaux de poulets et les morceaux d'échine, puis les passer à four chaud 15 à 20 mn avec un peu de jus de volaille dans les plats.

CUISSON

À four moyen, 200°C, pendant 20 à 25 mn en remuant de temps à autre avec une spatule en bois.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

