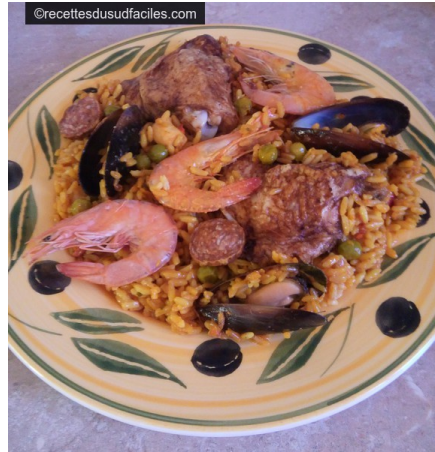


<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## PAELLA



### Ingrédients : pour 10 personnes

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 doses de safran
- 1 litre 1/2 de bouillon (2 cubes de volaille)
- 25 cl d'huile (d'olives et tournesol 50/50)
- 1 boîte de 1 kg de tomates entières au jus
- 4 poivrons rouges, sel, poivre
- 1 petit poulet
- 1/2 lapin
- 3 échine de porc
- 500 g de seiche (ou calamars)
- 10 gambas
- 1 kg de moules
- 1 chorizo en rondelles
- 1 kg de riz rond
- 1 boîte de petits pois

### Pour 6 personnes :

1 oignon - 1 gousse d'ail - 2 doses de safran - 90 cl de bouillon - 2 poivrons - 2 échine de porc - 6 gambas - 500 g de moule - 600 g de riz + idem pour les autres ingrédients.

Découper le lapin, le poulet, l'échine (la seiche et les poivrons en lanières). Cuire séparément.

Faire dorer les oignons, une fois bien dorés les retirer. Idem pour les poivrons, le lapin, l'échine.

Faire revenir la seiche (pas trop longtemps sinon elle durcie).

Remettre toute la viande sur le feu, les tomates écrasées et l'ail. Bien remuer.

Ajouter les poivrons (en garder pour la décoration), les moules décortiquées.

Ajouter le riz. Recouvrir le tout avec le bouillon et l'eau des moules. Saupoudrez de safran. Saler, poivrer. Mélanger le tout. Laisser frémir.

Décorer la paella avec les poivrons, les moules avec coquille, les gambas. Parsemer les petits pois et le chorizo. Laisser cuire 20 min. Arrêter le feu.

Recouvrir la poêle d'un torchon pour permettre au riz d'absorber le bouillon 10 min.