

## Fideuà à la viande



### Pour 4 personnes :

- 350 g de vermicelles fins
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de viande (poulet, lapin, porc)
- 3 gousses d'ail
- 1/2 oignon
- 1 poivron vert, 1 poivron rouge
- 1/2 piment rouge
- 1 tomate
- 1 c. à soupe de paprika
- 800 ml de bouillon
- Huile d'olive
- Sel

### Pour le bouillon :

- 1 carcasse de poulet ou une dizaine d'ailerons de volaille
- 1 carottes
- 1 poireau
- 1 tomate

Déposez les ailerons ou la carcasse de volaille au fond d'une cocotte et couvrir d'eau froide. Portez à frémissement et écumez, c'est-à-dire enlevez l'écume qui se forme à la surface (impuretés et protéines). Ajoutez la carotte, la tomate et le poireau pelés et coupés en morceaux. Portez à frémissement et laissez cuire environ 45 min à 1h. Tout au long de la cuisson, dépouillez et écumez le bouillon pour le débarrasser de ses impuretés. Filtrez le bouillon. Conservez 800 ml.

Lavez et détaillez les champignons. Lavez et pelez et émincez l'ail, l'oignon, le poivron vert, le poivron rouge. Faites chauffer une bonne cuillère d'huile d'olive dans la poêle à paella. Quand l'huile est chaude, faites dorer la viande. Une fois colorée, baissez le feu et ajoutez l'ail, l'oignon et les poivrons coupés en dés, le piment, laissez cuire quelques minutes en mélangeant bien. Assaisonnez. Puis ajoutez la tomate pelée et le paprika, laissez mijoter 4-5 minutes puis ajoutez les vermicelles. Mélangez bien et versez le bouillon, remontez un peu le feu jusqu'à ce que cela commence à bouillir. Lorsque le bouillon se résorbe, coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couvert avant de servir.