

Ma paella.

Ce plat est typiquement, un plat de pauvres. Ce n'est pas péjoratif, car cela signifie que l'on peut rajouter, tout ce qu'on n'a sous la main et au moment où on l'a. Comme je ne respecte pas grand-chose, j'ai pris des libertés qui me seront sans doute reprochées. De ce fait, j'admets que ma recette n'est pas orthodoxe, mais je l'aime.

I. Degré de facilité :

Moyennement difficile.

II. Durée complète de préparation :

De l'ordre de trois heures minimums.

III. Ingrédients nécessaires : Pour 4 personnes.

- 2 kilos de moules.
- 500 grammes d'encornets frais, sinon de cépions surgelés, hélas !
- Des gambas, à vous de choisir la quantité que vous aimez.
- Il est possible de prendre tous les poissons à chair ferme, qui sont en promotion.
- 500 grammes de saucisses de Toulouse.
- 4 morceaux de poulet, de préférence des hauts les cuisses. Il est possible de prendre du lapin.
- 1/2 chorizos.
- Cinq tomates, ou du coulis en conséquence.
- Trois poivrons rouges et un poivron vert.
- Trois grains d'ail.
- Deux gros oignons, doux, de préférence.
- Quelques branches de persil.
- Du sel, du poivre.
- Du curcuma, je préfère personnellement cette épice, au safran.
- Quelques branches de thym.
- Un kilo de riz entier.

IV. Ustensiles nécessaires :

- Un petit couteau et un grand.
- Une planche à découper.
- Une ou deux grandes marmites.
- Un plat à paella.
- Des récipients pour réserver les composants.
- Une bassine d'eau et un égouttoir.

V. Préparation :

Il faut s'occuper des légumes et les réserver.

- **Faites bouillir de l'eau dans une casserole.** (Sauf, si vous utilisez du coulis de tomates)

 - **Allumez le four en mode de grill.** Attendez qu'il soit bien chaud.
 - **Mettez les poivrons rouges** dans le four, il faut les retourner jusqu'à ce que la peau noircissent. (Pendant ce temps on peut préparer les autres légumes).
 - **Quand les poivrons sont bien noircis**, il faut les mettre dans un sac en plastique fermé et les laissés refroidir.
 - **Quand ils sont froids**, la peau se détache toute seule. Il est possible de retirer les pépins et de les découper à lanières.
 - **Le poivron vert, sera lui simplement nettoyé et découpé en lanières.**

 - **Si vous n'utilisez pas de coulis de tomates**, mettez successivement toutes les tomates dans l'eau bouillante dix secondes, puis dans l'eau froide, de façon à retirer la peau.

 - **Coupez les tomates en gros morceaux**, retirer les pépins.
 - **Il faut nettoyer et émincer** en fines tranches les oignons.
 - **Retirez le germe de l'ail** et découpez-le en rondelles.
 - **Hachez le persil.**
 - **Découpez en rondelles, le chorizo.**
 - **Préparez maintenant les fruits de mer et les poissons :**
 - ▶ Nettoyez les gambas si nécessaires.
 - ▶ Nettoyez les moules, puis placez-les dans une grosse marmite avec un peu d'eau. Faire cuire à part, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Réservez les.
 - ▶ Nettoyez et découpez les encornets.
 - ▶ Habillez les poissons.
-

La cuisson peut commencer, elle va s'effectuer par les éléments les plus durs à cuire.

- **Dans un plat à paella, mettez les morceaux de viande**, ainsi que la saucisse découpée en tronçons de 5 cm.
 - **Rajouter de l'huile d'olive** et faire frire l'ensemble au moins cinq minutes, à feu vif.
 - **Quand les morceaux de viande sont bien dorés**, retirez les et réservez les à part.
 - **Au besoin rajouter de l'huile d'olive**, puis placez les poivrons verts. Faire cuire au moins cinq minutes.
 - **Rajouter les oignons**, là aussi, faites cuire pendant cinq minutes.
 - **Retirez le maximum de graisse** de votre plat, tout en conservant les ingrédients.
 - **Mettez les encornets** (et des gambas, si elles sont crues), dans le même plat et faites cuire en remuant au moins cinq minutes. Retirez le tout et réservez à part.
-
- **Rajouter maintenant**, la tomate, les poivrons rouges, l'ail, ainsi que de l'eau. L'eau devra tout recouvrir.
 - **Amener l'ensemble à ébullition**, laisser réduire pendant 10 minutes.
 - **Goûtez la soupe** et salez et poivrez à votre convenance.
 - **Rajouter** le persil haché, le curcuma, le chorizo.
 - **Placez tous les poissons dans le bouillon**, laissez-les cuire pendant 2 minutes, puis retirez les.
 - **Jetez maintenant**, le riz entier, en fines pluies.
 - **Laissez cuire tranquillement la préparation**. Le riz va boire tout le liquide, il faut penser de temps en temps à rajouter de l'eau.
 - **Quand le riz est cuit**, arrêtez le feu, disposez dans le plat, pour les morceaux de viande, tous les poissons et tous les fruits de mer.
 - **Dix minutes avant de servir le plat**, rajouter un peu d'eau, car le riz aura continué à boire.
 - **Faites chauffer**, en vérifiant **que le plat n'accroche pas**.

Servir chaud.

VI. Rappel :

Retirer le germe de la gousse d'ail rend celui-ci, plus digeste.

On retire l'huile de friture, car une fois qu'elle a chauffée, elle devient néfaste pour la santé.

Bon appétit !