

## Paella mixte pour 10 personnes



### USTENSILES

- Poêle à paella Ø70 à 80 cm
- Brûleur gaz à 3 rampes Ø50 cm minimum
- Spatule de cuisine en inox long. 50 cm
- Spatule de cuisine en bois long. 50 cm
- Longue Pince à barbecue

### INGRÉDIENTS

- 0.9 kg Riz rond de Valencia Variété Bomba
- 10 unités Pignons de poulet Et/ou Hauts de cuisses
- 10 unités Gambas Rouges Sauvages Taille 25/30
- 0.38 kg Anneaux de calamars
- 0.38 kg Petites seiches entières ou lanières de seiche
- 0.5 kg Moules d'Espagne taille moyenne
- 100 gr Moules crues décortiquées
- 1.5 unités Poivrons vert
- 0.75 unités Poivrons Rouge
- 1.25 unités Oignons Moyens
- 150 gr Chair de tomate Fraîche ou en conserve
- 10 gr Ail + Persil haché
- 20 rondelles Chorizo doux ou fort Optionnel
- 0.25 gr Safran en pistils ou en poudre
- 7.5 gr Epices naturelles à paella ou sachets de Spigol
- 12.5 cl Huile d'olive Extra vierge
- 2.5 Litres Bouillon de poisson ou Fumet
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Si vos seiches, anneaux de calamars et gambas sont congelés, décongeler progressivement en mettant au frigo la veille. Pas au micro-ondes !!
- Préparer votre bouillon de poisson ou fumet. Prévoir toujours 1 litre de plus que la quantité initiale pour rajouter pendant la cuisson si nécessaire.
- Cuire préalablement les moules avec un verre de vin blanc, réserver les moules et le jus de cuisson. Laisser tiédir et séparer les 1/2 coquilles pour conserver les coquilles avec la moule.
- Couper les moustaches des gambas pour éviter de les retrouver dans l'assiette.
- Couper le poivron vert en brunoise, le poivron rouge en lanières de 3 cm environ et ciseler l'oignon.
- Hacher ail et persil et faire mariner dans 2 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Si vos tomates sont fraîches et mûres, couper les en deux avec la peau et retirer la chair uniquement à la râpe à légumes.