

# PAËLLA

Pour 6 personnes

## Ingrédients

- 500 gr de riz spécial « Paëlla »
- 1 litre de bouillon de poulet
- 6 hauts de cuisses de poulet
- une vingtaine de tranches de chorizo
- 1 litre de moules grattées, lavées et ébarbées. Enlever la coquille supérieure de chaque moule.
- 12 grosses crevettes ou gambas
- 500 gr de petits poulpes
- 1 gros oignon pelé et émincé
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 100 gr de petits pois frais ou surgelés
- 2 gousses d'ail pilé
- 1 grosse boîte de tomates pelées, concassées ou 800gr de tomates ébouillantées, pelées et coupées en dés
- sel, poivre
- 2 sachets de Spigol
- 10cl d'huile d'olive

## Préparation

1. Dans une poêle à paëlla, faire revenir les morceaux de poulet dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver dans une assiette. Dans la même poêle, faire revenir les légumes en commençant par l'oignon, ajouter les poivrons, petits pois et ail jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réserver les légumes dans un récipient. Faire revenir les poulpes jusqu'à tendres. Réserver. Faire revenir le chorizo, ajouter tous les ingrédients réservés par ailleurs.
2. Ajouter les épices, saler, poivrer et bien mélanger tous les ingrédients pour les enrober de tous les sucs. Ajouter la tomate. Bien mélanger à nouveau. Verser le riz et sans remuer, ajouter le bouillon de poulet.
3. Poser les crevettes et les moules au dessus. Porter à ébullition puis laisser cuire une trentaine de minutes à feu doux. Ajouter du bouillon en cours de cuisson si nécessaire.