

Paella au barbecue



Préparation : 30 min
Cuisson : 2 heures

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 poivrons
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 4 hauts de cuisses de poulet
- 250 gr de palourdes avec coquilles
- 400 gr de moules avec coquilles
- 100 gr de haricots verts
- 100 gr de petits pois
- 4 belles gambas
- Un chorizo fort
- 400 gr de riz à paella
- Safran
- Paprika
- Huile d'olive
- Fond de poisson
- Sel et poivre
- Un barbecue
- Une poêle à paella

La recette

1. Faire blanchir vos petits pois et haricots pendant 2-3 min dans une eau bouillante salée. Réserver.
2. Mettre les moules dans un casserole avec un filet d'huile d'olive et faites les s'ouvrir. Réserver.
3. Pratiquer la même opération pour les palourdes.
4. Couper les poivrons en carrés de 2 cm
5. Dans la poêle à paella bien chaude, verser de l'huile d'olive et faites bien dorer les poivrons jusqu'à ce qu'il deviennent tendres. Réserver.
6. Émincer les oignons et l'ail, couper le chorizo en petits cubes. Faites revenir le tout dans la poêle à paella. Réserver.
7. Colorer la peau de vos hauts de poulet en approchant vos braises le plus près possible de la poêle. Ensuite laissez cuire pendant 10-15 min en éloignant la grille de la poêle. Réserver.
8. Placer les oignons, ail, chorizo et poivrons dans la poêle, verser le riz et mélanger pour bien tout enrober. Ajouter le poulet, le safran et le paprika.
9. Verser le fond de poisson pour bien inhiber le riz. Porter à ébullition et ensuite laisser cuire en diminuant la température (15-20 min). Goûter régulièrement le riz. Lorsqu'il est presque cuit, ajouter les haricots, petits pois, les moules, les palourdes et les gambas.
10. Couvrir la poêle pendant 5-10 min avec le couvercle de votre barbecue ou du papier aluminium.
11. Servir bien chaud.

🔄 Révision #1

★ Créé 27 septembre 2024 17:31:46 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 28 septembre 2024 07:06:52 par Marc Leroi