

Paella simplifiée

PAELLA SENCILLA

- 250 g de queue de lotte
- 250 g de crevettes
cruës entières
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 2 tomates pelées, épépinées
et hachées
- 500 g de palourdes
ou 1 kg de moules
- 1 poivron vert épépiné
et coupé en carrés de 2,5 cm
- 1 calamar nettoyé et coupé
en lamelles ou en anneaux
(voir description page 468)
- 600 g de riz à grains ronds
- 1 grosse gousse d'ail
- 1 brin de persil
- 1 pincée de filaments de safran
- 2 cuil. à s. d'eau chaude
- 1 poivron rouge épépiné
et coupé en lamelles
- 100 g de petits pois
en conserve, égouttés
- ½ chorizo sans la peau,
coupé en tranches
- quelques quartiers de citron
- sel

Pour 8 personnes

Si nécessaire, retirer la membrane grise de la queue de lotte. Couper de part et d'autre de l'arête centrale avec un couteau aiguisé, lever les 2 filets, les détailler en gros morceaux et les réserver. Conserver l'arête. Décortiquer les crevettes en réservant les queues. Mettre dans une casserole l'arête de la lotte, les têtes et carapaces des crevettes. Couvrir largement d'eau, ajouter 1 pincée de sel et laisser mijoter 15 minutes. Pendant ce temps, chauffer la moitié de l'huile dans une poêle et faire suer l'oignon 5 minutes à feu doux en remuant de temps à autre. Ajouter les tomates et poursuivre la cuisson 5 minutes en écrasant la pulpe avec une cuillère en bois. Laisser refroidir un peu, puis réduire le mélange en purée dans le bol du mixeur. Mettre cette purée dans une poêle à paella ou dans une poêle à fond épais. Gratter les palourdes sous l'eau froide. Ou ébarber les moules avec la lame d'un couteau et les brosser sous l'eau froide. Jeter tous les coquillages dont la coquille est fendue ou qui ne se referment pas quand on leur donne un coup sec. Mettre les coquillages dans une casserole avec 50 cl d'eau et porter à ébullition. Cuire 3 à 6 minutes à couvert et à feu vif, jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. Retirer la casserole du feu et sortir les coquillages avec une écumoire. Réserver le jus de cuisson. Enlever et jeter les coquilles vides et les coquillages qui sont restés fermés. Réserver les autres dans une moitié de coquille. Filtrer le jus de cuisson à travers un tamis doublé d'une mousseline placé au-dessus d'un saladier. Filtrer le bouillon du poisson et des crevettes au-dessus du même saladier. Compléter avec de l'eau, si besoin, pour obtenir 1,75 l. Verser le bouillon dans une casserole et chauffer à feu doux sans laisser bouillir. Verser le reste d'huile dans la poêle à paella et cuire le poivron vert 3 à 4 minutes à feu moyen en remuant de temps à autre. Ajouter le calamar, la lotte et le riz. Cuire quelques minutes sans cesser de remuer et sans laisser dorer. Assaisonner de sel et verser le bouillon chaud. Secouer doucement la poêle pour répartir le liquide de façon homogène. Piler l'ail, le persil et le safran dans un mortier avec un peu de sel. Ajouter l'eau chaude en remuant, puis verser dans la poêle. Secouer doucement la poêle ou remuer avec une cuillère pour que les ingrédients se mêlent les uns aux autres. Ajouter les queues de crevette. Une fois que la moitié du bouillon a été absorbée, disposer dans la poêle les lamelles de poivron rouge, les coquillages, les petits pois et le chorizo. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre et que tout le bouillon ait été absorbé (il faut en général 20 minutes à partir du moment où l'on ajoute le bouillon, mais cela dépend du type de riz). Étaler un torchon

humide sur le plan de travail. Retirer la poêle à paella du feu, la poser sur le torchon et laisser reposer 5 minutes. Servir la paella avec des quartiers de citron accrochés au rebord de la poêle.

Remarque : certaines personnes aiment presser un peu de jus de citron sur leur paella. D'autres préfèrent ajouter quelques gouttes de jus de citron au riz et au bouillon lors de la cuisson, car le citron empêche le riz de coller.

