

PAELLA A L'AFRICAINNE

Ingrédients :

1kg de riz long

500g de crevettes et gambas

500g de moules

500g de calamar

500g de viande de bœuf

3 cuisses de poulet

100ml d'huile

3 poivrons (rouge, jaune et vert)

2 oignons

3 tomates concassées

1/2 c.c de safran

1 c.s d'épices paella

5 gousses d'ail

1 botte d'oignon vert

1 botte de persil

1/2 piment vert

1 c.c de poivre

1 c.c de sel (rectifier selon vos goûts)

1/2 cube bouillon

1,5L d'eau (réduire à 1L si vous souhaitez un riz sec)

Préparation:

- Verser l'huile dans une marmite large et faites frire le poulet et la viande.
- Une fois bien dorés, retirez les morceaux de poulet
- Ajouter les oignons coupés finement et le nokoss (ail, persil, oignon vert, piment vert) Laisser cuire 5mn avant d'ajouter la tomate.
- Cuire encore 5mn puis ajouter le riz nettoyé et égoutté et les poivrons coupés en lamelles Cuire 5mn dans ce mélange (le riz doit devenir translucide)
- Couvrir d'eau et ajouter le safran, l'épice spéciale paella, le sel, poivre et le cube bouillon.
- Mélanger puis ajouter les crevettes, gambas, calamar et morceaux de poulet.
- Couvrir et laisser cuire sur moyen 25 à 30mn en mélangeant de temps en temps Ajouter les moules et laisser sur feu doux 10-15mn.