

# FIDEUÀ



Intermédiaire

Pour 12-14 pers

Prép : 45 min • Cuisson : 45 min

# FIDEUÀ

1 kg de pâtes à Fideuà n°4 ou des perla • 1,5 l de bouillon de poisson • 60 à 100 gr de chorizo • 14 bout de poulet • 300-500 g de calamars • 24-28 grosses crevettes • 500 gr de coquillages (moules, coques) • Poivron vert, rouge • 1 boîte de tomates concassées • 2 Oignons • Ail • 4 cuil. à soupe huile d'olive vierge • 2 sachets d'épices à paella • sel, poivre du moulin

## 1. Préparation, cuisson de la viande & des crustacés

Coupez le calamar en dés.

Coupez le chorizo en rondelles.

Nettoyez vos coquillages (moules, coques).

Dans la poêle à paëlla, faire cuire tour à tour, le chorizo, le poulet, le calamar, les oignons.

Faites revenir les crevettes en conservant à chaque fois la même huile. Ne pas hésiter à en ajouter lorsqu'elle vient à manquer.

Faire ouvrir les moules et les coques dans une casserole contenant 1 l de d'eau mélangé à un cube de bouillon de poisson.

Récupérez et filtrer leur eau. Réserver les coques et les moules.

## 2.Préparation des poivrons

Coupez les poivrons en lanières et faites les cuire au micro-ondes dans de l'huile d'olive avec de l'ail (ils seront moelleux).

## 3.Assemblage de la Fideuà

Dans votre plat à paëlla contenant l'huile de cuisson des viandes et poissons.

Transvaser les viandes et poissons (sauf crevettes et moules) et y verser l'eau des moules.

Ajouter alors les poivrons, les tomates concassées, les sachets d'épices et assaisonner.

Laisser cuire 10 min.

Ajoutez les pâtes, cuire le temps indiqué sur le paquet.

En fin de cuisson, disposer sur les pâtes, les crevettes, les moules et coques dans leur coquille.

Servez aussitôt.