**PAELLA VALENCIENNE**

**Pour 6 personnes**

600g de riz à paella (gros grains)

1.2 Litre d’eau

800g de calamars

800g de filet de poissons à chair ferme

12 langoustines

500g de grosses crevettes

500g de moules

12 petites cuisses de poulet

5 tomates coupées en petit dés

3 poivrons épinés et coupés dans la longueur en 6 ou 8 morceaux (de différentes couleurs)

20 tranches de chorizo fort en tranches épaisses de 5 mm d’épaisseur

4 gousses d’ails émincées finement

Quelques pistils de safran

Epices à paella, sel

Espelette, curcuma

Huile d’olive

Faites chauffer l’huile dans une poêle (à paella dans l’idéal mais si vous n’en avez pas dans une grande poêle)

Cuire calamars, poissons, langoustines, crevettes, moules et poulet, les uns après les autres en les réservant ensuite dans un plat à part

Dans la même huile cuire les poivrons, les tomates, l’ail, le safran et les épices avec une pincée de sucre jusqu’à évaporation de l’eau des tomates

Ajoutez le poisson, les calamars, les langoustines, le poulet et le chorizo

Ajoutez le riz et faites revenir quelques minutes

Ajoutez l’eau chaude et les crevettes

Salez et cuire environ 20 minutes

Servir immédiatement

**LA TABLE DES PLAISIRS**