

# PAELLA

Pour 6 personnes



*500 g de grosses moules nettoyées*  
*100 g de crevettes décortiquées (surgelées)*  
*300 g de filet de porc coupé en petits cubes*  
*100 g d'olives vertes (ou noires) dénoyautées*  
*500 g de riz à long grain*  
*1 grosse tomate pelée et épépinée*  
*500 g de petits pois (une boîte de)*  
*1 poulet de 750 g environ coupé en 5 ou 6 morceaux*  
*1 chorizo pimenté*  
*6 gambas ou 6 grosses crevettes (crués ou surgelées)*  
*1 poivron rouge taillé en fines lanières*  
*2 gros oignons finement découpés*  
*1 cuillère à café d'ail finement haché*  
*2 petites doses de safran en poudre (ou 1 cuil. à café de safran espagnol)*  
*1/2 verre (10 cl) d'huile d'olive fruitée*  
*2 citrons, sel, poivre*

- 1. Verser 1/2 verre (10 cl) d'huile d'olive dans une grande sauteuse. Mettre à feu moyen et y faire dorer les morceaux de poulet et de porc, en remuant avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'ils soient blonds caramel, pendant 5 mn à 10 mn environ. Les saler, les poivrer et les retirer sur une assiette.**
- 2. Couper le chorizo en grosses rondelles et le mélanger aux viandes. Réserver le tout.**
- 3. Ajouter dans la graisse de la sauteuse oignons et il. Faire blondir pendant 1 mn, ajouter le riz et remuer constamment, toujours à feu moyen, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coloré, pendant 8 mn environ.**
- 4. Le saupoudrer de safran, de sel et de poivre. Remuer et mouiller avec de l'eau, de sorte que le riz soit juste recouvert (environ 1/4 de 1). Mettre les viandes dessus, puis les petits pois non égouttés, la tomate coupée en petits morceaux, les lanières de poivron, les crevettes, les gambas et les moules. Terminer par les olives.**
- 5. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 25 mn sans découvrir. Pour servir verser dans un grand plat, arroser avec 1 jus d'un citron et garnir le plat de quartiers de citron coupés .**