

RECETTE DE LA PAELLA

Cette recette est une adaptation de la paella valencienne

Car on ne trouve pas tous les ingrédients facilement et puis tout le monde n'aime pas forcément les escargots et autres ingrédients originels.



Préparation: 30 min

Cuisson: 1 h 20

Ingrédients (pour 9 à 10 personnes):

- 1 Kg de riz rond pour paëlla (100 gr/pers)
- un poulet de 1,2 kg
- un 1/2 lapin de 500 g
- 400 g d'haricots plats (coco) (ou à défaut des haricots vert normaux, 1 grosse boîte)
- 400 g de petits pois (1 grosse boîte)
- 5 cuillères à soupe de tomates concassées (ou 1/2 boîte de 40 gr de tomates pelées)
- 1 branches de romarin frais (longueur 15 cm environ)
- 2 cuillères à café de paprika (pimenton)
- 2 g de safran en poudre (ou colorant que vous trouverez dans le commerce)
- sel
- eau du robinet
- 25 cl d'huile d'olive

Matériel :

- Plat à paella de diamètre 40 cm
- Réchaud à Gaz (idéal mais pas obligatoire)
- Spatule
- Torchon humide (pour couvrir la paella à la fin)

Bien équilibrer la paëlla, le riz une fois versé ne se remue jamais, sous peine de dégager de l'amidon qui bloquerait la cuisson de ce dernier.

Préparation:

Équeuter les haricots et les découper de façon à avoir des morceaux de 4 à 5 cm maximum.

Découper le poulet et le lapin en petits morceaux de la taille d'une mandarine. Les mettre dans une grande assiette, les saler et mettre de l'huile d'olive.

Mettre l'huile d'olive à chauffer dans la paella. Vérifier le niveau du plat car l'huile doit rester au centre.

Quand l'huile est bien chaude, mettre le poulet et le lapin en même temps. Les laisser dorer tranquillement à feu moyen en les retournant de temps en temps. On restera sur feu moyen jusqu'au moment de mettre l'eau.

Il est très important que toute la viande soit bien dorée. Tout le succès de la paëlla dépend de cette phase. Compter au moins 25 à 30 min de cuisson à feu moyen.

C'est à partir de 25 min de cuisson que les os dégageront leurs sucs, préparant le "fond" naturel pour le bouillon.

Une fois la viande bien dorée de partout, la ramener sur le bord du plat. Y ajouter les haricots coco (ou haricots vert), et les petits pois.

Bien remuer les légumes puis tout mélanger pendant 2 à 3 minutes.

Dégager un espace au milieu pour y mettre la tomate concassée. On la fait rissoler 1 à 2 min puis on y ajoute le paprika. On laisse cuire 1 min de plus, mais pas plus longtemps.

Il est important d'être sur feu moyen quand on mettra le paprika car si le plat est trop chaud, cela le brûlera et donnera un goût amer à la paëlla.

C'est le moment de mettre l'eau. On remplit le plat jusqu'à couvrir les rivets des deux anses de la paëlla.

On rajoute un peu de sel et on laisse cuire environ 30 min à feu moyen.

Au bout des 30 min, on doit arriver à voir les rivets des anses de la poêle.

C'est en effet lorsque le bouillon aura réduit à ce niveau qu'on mettra le riz.

Une fois le bouillon réduit, en profiter pour goûter la teneur en sel. Le bouillon doit être liquoreux, légèrement salé, puisque le riz absorbera une partie du sel du liquide pendant sa cuisson.

C'est alors le moment d'incorporer le riz. Verser le riz en croix.

Si la mesure d'eau correspondant aux rivets est exacte avec la quantité de riz que l'on a, le riz dépassera de la surface d'environ un doigt.

On en profitera pour mettre le safran puis le riz dans le bouillon.

Il faut alors dès maintenant bien étaler le riz sur toute la surface de la paëlla.

On mélange bien en faisant attention de recouvrir tout le riz de bouillon. On ne doit pas voir de grains de riz à la surface.

On cuit alors à feu vif 4 min pour bloquer l'amidon dans le riz.

A partir de maintenant, interdiction de mélanger à nouveau.

Au bout de ces 4 min, on baisse le feu au plus bas, et on laisse cuire encore 8 min à feu doux.

C'est aussi le moment de poser la branche de romarin sur la préparation (enlevez la au bout de 3 minutes).

Au bout de ces 8 min, il faudra encore cuire le riz 3 min, mais attention, ces dernières minutes feront la différence.

En effet, si le plat ne contient pas ou presque pas de bouillon, on le laissera cuire sur feu très doux et si le plat contient encore beaucoup de bouillon, alors on terminerait sa cuisson sur feu moyen.

En résumé, on cuit le riz au total 15 min:

- en premier, 4 min à feu vif
- ensuite 8 min à feu doux
- et les dernières 3 min soit à feu très doux, soit à feu moyen selon le bouillon qui reste dans le plat.

Important avant de servir:

On arrête le feu, et on recouvre le plat d'un torchon humide.

On laisse alors reposer la paëlla 5 bonnes minutes, le temps que le riz termine sa cuisson en absorbant le bouillon qui reste.

Pour les connaisseurs, la paëlla est meilleure lorsqu'elle est réchauffée, donc s'il vous en reste (mais ce serait étonnant) ranger la dans une boîte étanche au réfrigérateur, vous pourrez la consommer le lendemain réchauffée dans une poêle.