

Paella Valencia



Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 verre à table d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 Poulet fermier de 1,5 kg.
- 1 Lapin de 1,2 kg coupé en morceaux.
- 2 Tomates bien mûres concassées.
- 300 g de Haricots verts plats coupés en tronçons de 5 cm.
- 200 g de *Garrofo*, gros haricots blancs et plats (ou des haricots Tarbais).
- 6 petits Artichauts raccourcis et coupés en quatre.
- 1 cuillère à café de Safran en poudre ou pistils.
- 2 branches de Romarin frais.
- 1 cuillère à café de Piment doux.
- 1 pincée Sel.
- 500 g de Riz **à paella** de Valence (un riz légèrement arrondi).
- 1 litre d'Eau.
- 1 Citron BIO coupé en quatre pour la déco.

Préparation:

- Mettre les haricots à tremper dans de l'eau froide pendant 12h.
- A cru détailler le poulet et le lapin en morceaux pas trop gros.
- Dans une grande paëlla, faire chauffer l'huile d'olive.
- Lorsque l'huile est bien chaude, y faire revenir les morceaux de poulet et de lapin.
- Une fois qu'ils sont bien dorés, disposer-les sur les bords de la paëlla, moins chauds, et ajouter les haricots verts et artichauts au centre.
- De la même manière, une fois les légumes sont bien dorés, disposer-les sur le bord de la paëlla puis ajouter les tomates hachées au centre.
- Une fois les tomates cuites, remuer le tout, saler, ajouter le piment doux, les haricots *garrofo*,
- Verser l'eau puis ajouter le safran.
- Porter le tout à ébullition puis laisser cuire le bouillon 30 minutes à feu doux.
- Ajouter de l'eau si nécessaire.
- Verser le riz en formant une grande croix.
- Laisser cuire à feu fort pendant 5 minutes, puis répartir le riz dans la paëlla, mais alors très délicatement (important) et terminer la cuisson à feu doux pendant 20 minutes.
- Disposer les quartiers de citron sur les bord de la paëlla, les branches de romarin et déguster.

Conseil:

- Vous pouvez y ajouter de petits escargots.