



PAELLA AU LAPIN, AU CHORIZO, AUX CREVETTES, ETC...

Pour 4 personnes :

2 cuisses et 2 pattes avant de lapin - 60g chorizo - 1 bocal de morceaux de calmars à l'huile - 12 crevettes cuites - 150g riz carnaroli - 1 poivron rouge pas trop gros - 60g garden peas (petits pois de Picard) - 2 petites échalotes - 1 sachet d'épices à paella - 0,4g pistils de safran - poivre - sel - huile d'olive -

Ciseler les échalotes épluchées. Ôter les carapaces et les têtes des crevettes (les garder pour la fameuse sauce aux crevettes). Couper en tranches fines le chorizo. Egoutter les morceaux de calmars. Epépiner le poivron et le couper en petits cubes.

Dans une grande poêle, verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire fondre les échalotes. Réserver dans un récipient. Dans la même poêle faire dorer les morceaux de lapin. Saler. Les réserver. Verser le poivron dans la poêle, le faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Quand ils sont légèrement grillés, ajouter les petits pois, les échalotes, le riz, les épices et le safran. Ajouter un volume d'eau (l'équivalent de la hauteur du riz avant cuisson). Laisser réduire à feu moyen. Saler légèrement. Lorsque le riz a absorbé toute l'eau, ajouter le lapin, le chorizo, les crevettes, les morceaux de calmar. Poivrer légèrement. Remuer. Ajouter à nouveau un volume d'eau. Lorsque l'eau a été entièrement absorbée par le riz, ajouter un filet d'huile d'olive. Cuire encore sans cesser de remuer. Si le riz ne paraît pas assez cuit (il faut goûter) ajouter un demi volume d'eau. Laisser cuire jusqu'à absorption.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr