

Riz aux fruits de mer

Pour 6 ou 8 personnes

- 2 douzaines de coques
 - 1 ou 2 seiches (250 grammes environ) que vous pouvez remplacer par des calamars
 - 1 blanc de poulet (300 grammes environ)
 - 1 dl d'huile d'olive
 - 400 grammes de crevettes bouquet
 - 1 poivron rouge
 - 1 poivron vert
 - 4 gousses d'ail
 - sel, poivre
 - une capsule de safran
 - 400 grammes de riz long grain
 - 2 oignons
 - bouillon (eau et cube).
-

Préparation

- Faites d'abord ouvrir les coques sur feu vif et recueillez le jus qu'elles auront rendu, filtrez-le.
 - Coupez la seiche ou le calamar nettoyé en lanières et faites-les revenir dans la moitié de l'huile avec les crevettes et le blanc de poulet coupé en cubes (10 mn environ).
 - Nettoyez les poivrons en éliminant les pédoncules, les pépins et les grosses côtes de l'intérieur.
 - Émincez-les en fines lanières et faites-les blanchir 5 mn à l'eau bouillante. Egouttez.
 - Mesurez le volume du riz et 2 fois son volume en eau ou bouillon complété par le jus des coques.
 - Dans une grande poêle à Paella (ou dans une grande cocotte), versez le reste de l'huile, faites-y revenir les oignons hachés et le riz.
 - Remuez délicatement jusqu'à ce que riz et oignons deviennent transparents, mouillez avec le jus des coques et le bouillon ou l'eau mesurés précédemment.
 - Laissez cuire à couvert pendant 10 mn, joignez les crevettes, les cubes de blanc de poulet, la seiche ou le calamar, les coques, l'ail finement haché et les poivrons.
 - Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le safran et terminez la cuisson du riz à couvert (il doit avoir absorbé tout le liquide après 20 mn de cuisson en tout).
 - Ne remuez pas à la cuillère en cours de cuisson, mais secouez la poêle de temps en temps.
 - Servez dans le plat de cuisson avec des quartiers de citron à volonté.
-

Accompagnement

Un vin rosé de Provence.