

# PAELLA À LA PÉREZ

Plat principal pour 4 personnes

- Ingrédients**
- 1 tasse de riz parboil (ne jamais prendre un riz minute pour cette recette)
  - 1 tasse 1/2 de fumet de poisson
  - 2 pincées de safran espagnol
  - 350 g de saucisse italienne forte, tranchée 1 pouce d'épaisseur
  - 1 filet de porc coupé en cubes
  - 2 poitrines de poulet coupées en cubes
  - 1/3 de tasse chacun de poivrons rouges, jaunes et verts, coupés en cubes moyens
  - 1/2 tasse d'oignons coupés en cubes moyens
  - 1/2 tasse de petits pois surgelés
  - 2 c. à soupe de persil haché sec ou frais (mélangez-le avec le riz ou le fumet)
  - 1/4 de tasse d'huile d'olive
  - 24 moules
  - 12 crevettes de grosseur moyenne
  - 12 pétoncles de grosseur moyenne
- A savoir**
- Vous pouvez ajouter du homard, des petits calmars et pattes de crabe
  - 2 c. à soupe de beurre à l'ail
  - 1/2 tasse de vin blanc sec

- Méthode**
- Préchauffer le four à 350F. Dans une casserole, chauffer le fumet de poisson, mettre le safran et réserver hors du feu. Dans une casserole de bonne grandeur, verser l'huile d'olive et faire revenir le porc, le poulet et les saucisses. Ajouter les poivrons, l'oignon et le riz, mélanger tous les ingrédients et mouiller avec le fumet de poisson safrané. Mélanger de nouveau, saler et poivrer au goût. Déposer sur les ingrédients un papier ciré de bonne grandeur et un couvercle. Enfourner pendant 35 à 40 minutes. En fin de cuisson, ajouter les petits pois, bien mélanger et réserver au chaud. Dans une casserole, verser le vin blanc, le beurre à l'ail et les moules. Mettre un couvercle et cuire les moules à la mi-cuisson, ajouter les pétoncles, les crevettes et terminer la cuisson.

- Dressage**
- Dans un grand plat de service ou à l'assiette individuelle, mettre le riz et décorer avec les fruits de mer et une branche de thym.



Chef Croze