

# Paella

(pour 7 à 8 personnes)

## INGREDIENTS

- poulet et lapin revenus à l'avance (précuits)
- 1 poivron vert et 1 poivron rouge coupés en carrés
- 1 chorizo coupé en rondelles
- 2 gros oignons émincés
- 1 kg de gambas
- 1 kg de fruits de mer
- 2 kg de moules
- 1 boîte 4/4 de petits pois
- 6 grosses tomates coupées en morceaux
- 1 sachet de riz d'or (safran)
- ½ bol de vin blancs sec
- ¼ litre d'huile d'olives
- 2 bols de riz

Dans le plat à paella, faire revenir dans l'huile d'olives les gambas puis les fruits de mer. Retirer.

Ensuite faire revenir le chorizo, les oignons, les poivrons et les tomates.

Nacrer le riz quelques secondes. Ajouter le reste des ingrédients.

Saler, poivrer, couvrir d'eau chaude et cuire 20 mn à ½ heure, couvert d'un papier d'aluminium.