



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<http://tabliersvolants.org>)

---

## Paella valenciana

Recette pour 50 personnes

### Ingrédients

- 5 kg de riz long étuvé
- 4 kg d'encornets (tubes)
- 5 kg de grosses moules
- 50 crevettes roses grosses
- 2kg échine de porc (côte de porc sans côte)
- 30 cuisses de poulets
- 1 AR de chorizo fort
- 1,5 kg de petits pois
- 1,5 kg de haricots verts
- 6 poivrons (2 verts, 2 rouges bien fermes, taille moyenne)
- 5 boîtes de 500 g de pulpe tomates
- 5 têtes d'ail
- 2 gros bouquets de persil
- 3 ou 4 noix muscades à râper
- 1 L d'huile d'olive
- safran (marque « La Barraca » - préparation pour paella avec safran ? 3 sachets pour 3 paellas de 6 p = 18 p)
- sel, poivre
- papier alu pour protéger les rampes de chauffage et pour couvrir afin de maintenir au chaud

### Préparation

#### Préparation LA VEILLE (compter 2h00) :

- mettre à décongeler encornets, gambas, langoustines
- cuire les moules à l'étouffé ? une fois cuites les ouvrir pour ne garder qu'une ½ coque ? réserver en versant le bouillon dessus
- couper les encornets en petits carrés ? réserver
- ébarber les gambas aux ciseaux (antennes) ? réserver
- épépiner les poivrons ? les couper en gros quartiers ? réserver
- râper la muscade dans la persillade (grossièrement coupée et congelée la veille) ?

réserver

- couper le chorizo en rondelles assez épaisses ? réserver
- couper l'échine de porc en gros quartiers ? réserver

### **Préparation LE JOUR MÊME (compter 2h00) :**

- nettoyer la poêle (graissée après nettoyage lors de la précédente paella) puis verser une bonne quantité d'huile d'olive
- frire les gambas ? réserver
- frire les pilons de poulets ? réserver
- frire le chorizo rapidement ? réserver
- frire les encornets - laisser évaporer le jus rendu ? réserver quand ça commence à accrocher
- verser la sauce tomate et la persillade ? remuer sans gratter le fonds : ce qui a accroché se décollera petit à petit
- verser les poivrons puis les haricots verts puis les petits pois - rajouter 3,5 L d'eau
- verser le poulet puis le chorizo puis le lapin
- verser le jus des moules mais pas les moules
- ajouter le safran, le sel et le poivre
- rajouter 1,5 L d'eau
- laisser « glouglouter » à feu très doux 10 à 20 minutes tout en remuant (après évaporation voir les clous des anses)
- verser le riz en saupoudrant régulièrement pour bien le répartir ? avec la spatule le faire entrer dans le bouillon

**C'est prêt 20 minutes après cette dernière étape ? surtout ne pas remuer ? à la moitié (10 minutes) piquer moules, gambas et langoustines**

---

**URL source (modified on 15/07/2011 - 11:58):** <http://tabliersvolants.org/recette/paella-valenciana>