

FIDEUA



Ingrédients :

- 500grs de pâtes à Fideua
- 1l de bouillon de poisson (j'ai pris des petites barquettes de marmite de bouillon de chez Knorr)
- 300grs à 500grs de calamars (j'ai pris des encornets surgelés que j'ai fait décongeler au préalable)
- 500grs de poisson à chair ferme (poisson blanc, saumon, morue dessalée, ...)
- 500grs de gambas
- 500grs de coquillages (amandes, moules, coques, ...)
- 60grs à 100grs de chorizo
- 1 poivron vert
- 2 tomates,
- 1 carotte
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- beurre à l'ail, ou beurre plus un émincé d'ail pour cuire les amandes
- safran
- curcuma
- paprika, les épices sont à doser selon vos goûts
- sel, poivre

Préparation :

- Couper le chorizo en rondelles, éplucher la carotte et la couper également en rondelles. Laver et épépiner le poivron, puis l'émincer. Couper les tomates en petits morceaux. Si vous prenez des calamars frais, les laver soigneusement. Je les ai coupés (enfin c'est Stéphanie qui m'a bien aidé à couper les poissons) en rondelles plus ou moins grosses, selon votre goût
- Dans une poêle ou un plat à paella (ce que j'ai fait), faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir le chorizo pendant environ 2 minutes, puis l'égoutter et le réserver dans une assiette. Dans la même poêle, ajouter le poivron et les rondelles de carotte, rajouter un peu d'huile si nécessaire. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient fondants mais encore légèrement craquants. Ajouter les calamars, faire revenir encore quelques minutes, jusqu'à ce que les calamars soient un peu blancs). Ajouter les tomates, puis les poissons (mais pas les crustacés). Laisser l'ensemble sauter quelques minutes, ajouter le chorizo, puis mouillez avec le bouillon et les épices, le sel et le poivre si nécessaire.

- Lorsque le bouillon est en ébullition, incorporer les pâtes en les parsemant sur l'ensemble du plat. A mi-cuisson des pâtes, ajouter les gambas.

- Il est temps alors de s'occuper des crustacés : faire ouvrir les moules dans une casserole ou une petite cocotte, dans un fond d'eau, vous pouvez également y ajouter des échalotes et du vin blanc. Puis, pour les amandes, prendre une poêle, faire revenir du beurre à l'ail (ou du beurre, additionné des morceaux d'ail que vous avez émincés), puis y mettre les amandes à ouvrir. Lorsqu'elles sont toutes ouvertes, ajouter dans les pâtes, ainsi que les moules.

- La cuisson des pâtes doit être al dente et le bouillon est presque totalement absorbé par la cuisson.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)