

**Paella** : Important de respecter l'ordre pour que la poêle génère les Sucs

- 1- Mettre dans la poêle pour 10 pers mini : huile et Crevettes (grosses) à cuire en salant
- 2- Mettre les moules et attendre leur ouverture avant de les réserver
- 3- Ajouter Ail et oignons à rissoler puis poivrons en lamelle à cuire
- 4- Mettre les cuisses de poulet à cuire
- 5- Ajouter tomate concentré puis tomate pelée
- 6- Rajouter eau pour rendre plus liquide puis mettre supions
- 7- rajouter eau et épices spigol pour Paella (attention à ne pas mettre des épices genre ducros !)
- 8- Dès que cuit, laisser reposer 20 mn en couvrant avant de rajouter le riz
- 9- Cuire ½ h en vérifiant le feu afin que le riz n'accroche pas, ramener le jus vers le centre et laisser cuire en voyant frétiller l'eau sans bouillir.
- 10- Laisser reposer ½ h en rajoutant crevettes, moules et poulet +
- 11- Citrons

Pour les proportions : ça reste en fonction du nombre, une paella ne se faisant jamais pour 2 😊 (1 demi verre de riz, 1 cuisse, 2 ou 3 grosses crevettes, 100gr de supions, 3 moules de Corde. Pour 1 personne)