



Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# La paëlla

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

1l de bouillon de légume et 1 boîte de safran espagnol qui infusent ensemble  
1 oignon coupé en dés  
1 poivron rouge coupé en dés  
4 branches de céleri coupées en dés  
4 gousses d'ail écrasées  
500 g de moules  
500g de palourdes  
2 gros chorizos découpés en tranches  
500g de poulet découpé en cubes  
250g de crevettes décortiquées  
1kg de riz arborio pré-cuit  
1 botte de persil italien ciselé  
2 citrons coupés en quartiers

## PRÉPARATION

1. Sur la plancha à modéré, faites chauffer votre bouillon dans un chaudron, couvrez et laissez frémir.
2. Sur la plancha à feu vif, faites saisir vos cubes de poulet et vos tranches de chorizo. Retourner et faites bien caraméliser. Ajoutez un filet d'huile d'olive sur le dessus et remuez à nouveau.
3. Ajoutez au mélange poulet / chorizo, les dés d'oignons, poivrons et céleri. Mélangez bien à l'aide des spatules. Écrasez quelques gousses d'ail et ajoutez-les à la préparation.
4. Ajoutez les moules et les palourdes directement à la préparation. Brassez bien le mélange pour que les saveurs et jus de cuisson et des coquillages se mélangent. Continuez de brasser jusqu'à ce que les moules et palourdes s'ouvrent.
5. Une fois ouverte, retirez du feu et réservez.
6. Sur la plancha à feu modéré, déposez le riz safrané pré-cuit. Cassez le riz et étalez-le sur la Plancha. Ajoutez la garniture précédemment cuisinée.
7. Ajoutez les crevettes décortiquées au mélange et brassez l'ensemble à l'aide des spatules. Arrosez de bouillon l'ensemble de la préparation, brassez à nouveau pendant 5 minutes. Le bouillon va permettre de terminer la cuisson. S'il reste du bouillon, récupérez-le dans les bacs à jus de votre plancha et arrosez de nouveau votre paëlla avec.
8. Une fois la cuisson terminée, dressez dans un plat votre paëlla. Déposez sur le dessus quelques branches de persil et d'un léger jus de citron.
9. Le plus gourmand : grattez votre plancha et récupérez la socarrate ! C'est la dentelle/croûte laissée par la cuisson du riz, du bouillon et des jus de cuisson. Vous pouvez décorer votre plat à paëlla avec et surtout la dégustez !

Suivez la recette en vidéo :  
<https://youtu.be/vklj--8eRBY>