

Paella negra



Ingrédients pour 4 personnes:

500 gr de riz pour paella (bomba ou rond, grain moyen de préférence).
50 gr de *linguee* (*petites fèves*).
2 cuil à soupe de vinaigre de Vin.
1 Oignon.
1 cuil à café de Paprika doux.
200 gr d'anneaux de Calamar.
2 sachet d'encre Calamar.
100 grs de Gambas cuites.
150 gr de Moules.
300 gr de Praires.
1 Artichaut.
1 poivron rouge vert.
Bouillon de Poissons.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Avant de pouvoir cuisiner les fèves fraîches, il est nécessaire de les faire tremper dans l'eau claire durant au moins 12h.
 - Les faire cuire dans l'eau bouillante salée durant 45 minutes (*ou 15 minutes à l'auto-cuiseur*).
- Amuser-vous à les éplucher à la main, puis passer-les sous l'eau.
- Verser deux cuil à soupe d'huile d'olive au fond de la paella.
- Préparer l'artichaut: Commencer par remplir un récipient d'eau fraîche et y ajouter le vinaigre.
- Retirer les feuilles extérieures et dures de artichaut jusqu'aux feuilles les plus tendres et claires.
- Couper la queue à ras, puis retirer à la pointe du couteau les parties fibreuses au pied des feuilles.
- Couper aux 2/3 dans la hauteur de la fleur, puis en quatre.
- Plonger-les immédiatement dans l'eau vinaigrée.
- Retirer les quartiers au fur et à mesure, enlever les foins, puis détaillez-les en fine brunoise.
- Mettre la brunoise d'artichaut à chauffer dans la paëlla.
- Eplucher et hacher finement l'oignon et détailler en brunoise fine le poivron après en avoir enlevé les parties blanches et les graines.
- Ajouter-les à l'artichaut mélanger et faire revenir à feu doux une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.
- Réchauffer le bouillon.
- Ajouter les morceaux de calamar ainsi que l'encre au mélange de légumes.
- Ajouter le paprika.
- Laisser cuire à feu moyen en remuant de temps en temps afin que le liquide s'évapore, environ 10 minutes.

- Le mélange doit être noir et épais.
- Jeter le riz en pluie et laisser cuire 3 minutes pour le nacrer en le mélangeant bien aux autres ingrédients.
- Ajouter le bouillon en une seule fois remuer bien et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Porter à ébullition.
- Baisser le feu de manière à maintenir une faible ébullition pendant 12 minutes.
- On ne remue jamais une paëlla directement, il faut donner des coups francs et secs à la paëlla en se servant des poignées.
- Au bout de 12 minutes, vérifier la cuisson du riz.
- Si tout le liquide s'est évaporé mais que le riz est encore trop al dente, rajouter un peu de bouillon et laisser à feu très doux 5 minutes de plus.
- Si non ajouter les coquillages en les plantant à la verticale pour qu'ils s'ouvrent en surface.
- Ajouter les gambas cuites et les fèves, couvrir pendant 3 minutes.
- Au bout de 18/20 minutes de cuisson, le riz à l'encre est prêt à être servi avec des quartiers de citron.