



Paella de Valencia

INGRÉDIENTS, 1 poulet fermier d'1,5 kg, 1 tasse d'huile d'olive, 1 piment rouge doux, coupé en anneau, 2 gousses d'ail hachées, 4 tomates blanchies, pelées et hachées, 2 tasses de riz à grain moyen espagnol, 2 petits calamars, 1 litre de bouillon de volaille, oignon haché, 2 pincées de safran, 175mg de petits pois écossés frais ou surgelés, Sel, poivre, 8 crevettes, 8 moules d'Espagne nettoyées et lavées, 1 citron en quartier

1 Découpez le poulet en huit morceaux. **2** Faire dorer les morceaux de poulet entre 5 à 10 minutes, égouttez, puis réserver la volaille au chaud. **3** Ajoutez dans la poêle l'oignon, l'ail, le piment et les tomates. **4** Découpez les calamars en rondelles puis ajoutez dans la poêle, laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant, ajoutez alors le riz et mélangez pendant 1 minute. **5** Faire bouillir le bouillon de volaille, ajoutez le safran, versez le bouillon dans la poêle, remuez vivement, ajoutez les petits pois et porter à ébullition. Salez, poivrez, ajoutez le poulet et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes, sans remuer. **6** Ajoutez les moules dans la poêle ainsi que les crevettes, couvrir, et laisser cuire 5 minutes. **7** Laissez la cuisson se poursuivre sans couvercle jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé, éteindre le feu, couvrir la poêle avec un linge, et laisser 5 à 10 minutes. **8** Servir la paella dans la poêle avec des quartiers de citron.

! Vin conseillé : un vin rouge du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11 et 13°C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais.