PAËLLA DE POMMES DE TERRE

Ingrédients :

• 8 pommes de terre primeurs
• 5 dl fond de poisson
• 1 sachet de pistils de safran
• 8 gambas
• 4 merguez
• 1 oignon émincé
• 1 gousse d’ail
• 100 g rondelles de calamars
• 300 g moules
• 4 tomates hachées
• 1/2 botte de persil haché
• 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
• sel et poivre

Recette :

1) Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés de 1 cm. Dans une casserole faites-les cuire dans le fond de poisson pendant 15 min environ. Égouttez-les. Réservez le fond dans lequel vous diluez les pistils de safran.

2) Faites revenir l’oignon et l’ail dans l’huile d’olive. Ajoutez les gambas, les merguez, les moules et les calamars. Faites cuire à couvert pendant 25 min. Mouillez avec la moitié du fond de poisson.

3) Laissez mijoter environ 15 min avant d’ajouter les tomates et le persil haché. Ajoutez les pommes de terre, le sel et le poivre.