

PAELLA MONTALBAN

1 litre ou 1 ¼ d'eau ; demi kilo de riz ; demi poulet ; demi lapin ; 2 cuillerée de tomate ; demi livre de haricots valenciens ; une douzaine et demi d'escargots. Epices.

Faire revenir le poulet et le lapin dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajouter la tomate et laisser frire jusqu'à ce qu'elle perde son jus.

Ajouter le riz et le laisser frire jusqu'à ce qu'il perde sa couleur blanche.

Ajouter l'eau et la laisser bouillir très fort pendant les dix premières minutes. Baisser le feu.

On peut remplacer l'eau par du bouillon de poule, la paella en sera plus savoureuse.

Au bout de vingt minutes on ajoute sur le riz les haricots et les escargots.

A environ vingt minutes de cuisson on retire la paella du feu et on la laisse reposer couverte six minutes.

AUTRE

400g de riz ; un petit poulet ; 100 g de jambon, on peut ajouter de l'échine de porc ; 150 g de saucisse ; 6 langoustines ; 200 g d'anguilles ; 250 g de moules. Une carotte et un oignon.

Un poivron ; 200 g de haricots valenciens ; une cuillerée d'oignon haché ; une tomate ; 10 cuillerée d'huile ; une dent d'ail ; safran ; poivre, sel et persil.

Recouvrir d'eau les morceaux de poulet et ajouter une carotte et un oignon. Laisser cuire jusqu'à ce que la chair soit tendre. On sort la viande du bouillon qu'on conserve après en avoir enlevé les légumes. On réserve la viande.

Mettre les moules dans une casserole d'eau froide et les faire cuire. Quand elles bouent depuis une minute on les sort de l'eau, qu'on conserve, et on enlève la moitié de leur coquille. On les met de côté.

On pèle l'anguille et la coupe en morceaux ainsi que le jambon. Peler la tomate.

Verser la moitié de l'huile dans une poêle à frire, y jeter l'oignon haché quand elle est chaude.

Quand il commence à dorer on ajoute la tomate coupée en dés et les haricots égrenés. On ajoute dans la poêle le jambon et les morceaux d'anguille. Couvrir et laisser rissoler six ou sept minutes. Ajouter le poulet et la saucisse, laisser rissoler une minute encore.

Dans la poêle à paella on verse l'autre moitié de l'huile et quand elle est chaude on y jette le riz qu'on aura mesuré avec une tasse. On le laisse rissoler mais pas dorer et quand, si l'on bouge la poêle, le riz tinte comme s'il était du sable, on ajoute tout ce qu'on a fait revenir.

Mélanger le bouillon du poulet avec celui des moules, ajouter de l'eau jusqu'à avoir deux fois plus de liquide (mesuré en tasse) que de riz. Faire bouillir dans un faitout. Ajouter le persil et l'ail écrasés.

Quand tous les ingrédients sont réunis dans la poêle à paella on ajoute le bouillon chaud, le sel, le safran. Faire bouillir aussitôt. Ajouter quelques gouttes de citron et faire cuire cinq minutes encore. Mettre sur le riz les langoustines, les moules et le poivron coupé en lanières. Laisser cuire sans toucher au riz mais en bougeant la poêle. Baisser le feu à mesure que le bouillon s'évapore.

Au bout d'un quart d'heure on enlève la poêle du feu et on couvre cinq minutes encore. On découvre et on laisse reposer cinq minutes avant de servir.