Akrame Benallal

Fruits de mer

Paëlla de coquillettes

25 min	15 min	10 min	0	601
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la paëlla de coquillettes

1. Couper les tiges des oignons nouveaux, émincer les bulbes à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Mettre du beurre dans le faitout, faire chauffer sur feu vif.
3. Prélever le vert des poireaux crayon, les couper en biseaux.
4. Quand le beurre est fondu, ajouter les oignons nouveaux dans le faitout, les enrober de beurre. Verser les coquillettes, bien mélanger.
5. Décuire le mélange coquillettes oignons avec le vin blanc. Remplir une bouteille d'eau et mouiller à hauteur.
6. Prendre les haricots verts, les couper en deux, les ajouter à la préparation. Ajouter un peu d'eau.
7. Préparer le massalé, le curcuma dans un bol.
8. Tailler la moitié de la ciboulette en tiges de 5 cm de long, émincer le reste finement.
9. Saler. Ajouter dans le faitout les moules et les palourdes préalablement lavées.
10. Ajouter les épices, mélanger.
11. Ajouter les épices à la fin de la cuisson, sinon elles

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la paëlla de coquillettes

- 400 g **Coquillettes**
- 200 g **Moules**
- 200 g **Palourdes**
- 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 80 g **Haricots verts**
- 15 cl **Vin blanc**
- 4 **Poireau**
- 20 g **Beurre**
- 0.5 c. à soupe **Massalé**
- 0.5 c. à soupe **Curcuma**
- 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 trait **Vinaigre de vin**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour l'huile d'ail

- 3 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
- 1 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour le dressage

apportent de l'amertume au plat.

12 Ajouter le piment d'Espelette. Puis verser les 2/3 de l'huile d'ail. Mélanger.

13 Préparer de l'huile d'ail en mixant de l'huile de pépin de raisin avec de l'ail.

14 Eteindre le feu. Réserver le plat.

15 Prendre les tomates confites, les couper en cubes.

16 Verser le reste de l'huile d'ail dans une poêle, déposer les poireaux crayon et les faire snacker sur toutes leurs faces.

17 Ajouter un peu d'eau dans la paëlla si nécessaire. Vaporiser un peu de vinaigre sur les poireaux. Puis les réserver dans une assiette.

Étape 2

Dressage

1 Disposer un poireau sur chaque assiette, ajouter la paëlla au centre.

2 Disposer les haricots verts dessus, les moules et les palourdes. Ajouter quelques dés de tomates confites.

3 Parsemer de ciboulette ciselée, décorer de quelques tiges de ciboulette et de verts de poireau en biseau.

4 Napper d'un trait d'huile d'olive. Servir sans attendre.

2 **Tomate(s) confite(s)**
4 trait **Huile d'olive**
0.5 botte(s) **Ciboulette**