

La Fondue façon Paella (pour 4 personnes)

Un grand classique de la cuisine espagnole, la paella pose un défi particulier en cuisine : les divers ingrédients entrant dans sa composition ne nécessitent le même temps de cuisson, pourtant, tout doit être prêt en même temps... Grâce à votre Fondissimo, vous contrôlez à la perfection la cuisson de vos viandes, poissons, fruits de mer et légumes! Vous allez aussi adorer cette façon de préparer les moules et de les déguster chaudes tout au long du repas. Avec un délicieux aioli safran et orange, comment résister?

Ingrédients

Pour le bouillon safrané au vin blanc

- 2 tasses (500 ml) de vin blanc sec de bonne qualité
- 1 contenant de 900 ml de bouillon de fruits de mer *Campbells*
- 1,8 litre d'eau (si désiré, utiliser le contenant de bouillon comme mesure)
- 3 c. à table de pâte de tomates à l'ail
- 4 cubes de bouillon de poulet déshydraté
- 3 gousses d'ail écrasées
- ½ c. à thé de paprika fumé espagnol (pimenton)
- 1/8 c. à thé de sucre
- 1 grosse pincée de safran ou plus, au goût
- ¼ tasse de beurre demi-sel
- Sel, poivre du moulin et citron au goût

Pour le riz au safran

- 2 tasses de riz blanc à grains longs
- 3 tasses d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet déshydraté émietté
- 1 c. à table de beurre
- 1 pincée de safran

Pour l'aioli safran et orange

- 1 tasse de vraie mayonnaise du commerce
- Jus et zeste de ½ orange
- 3 gousses d'ail finement émincées
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 pincées de safran

Garnitures suggérées

2 livres de moules (1-2 minutes), 250 grammes de crevettes crues en écaille (2-3 minutes), 250 grammes de rondelles de calmar (3-4 minutes), 400 gramme de poulet (selon la taille des

morceaux), 1 barquette de haricots (6-7 minutes), 2 tasses de pois vert (1 minute), 1 casseau de tomates miniatures (selon la consistance désirée.)

Préparation

- 1- Verser le vin blanc dans un grand chaudron et réduire de moitié. Ajouter tous les autres ingrédients du bouillon sauf le poivre et le sel, amener à ébullition, puis réduire le feu pour faire mijoter pendant 20 minutes. Goûter et rectifier les assaisonnements.
- 2- Combiner tous les ingrédients du riz dans un chaudron de taille moyenne, recouvrir avec un couvercle, amener à ébullition puis cuire à feu très doux sans découvrir pendant 20 minutes.
- 3- Combiner tous les ingrédients de la mayonnaise dans un bol, bien mélanger.
- 4- Disposer toutes les garnitures dans un plat de service et décorer avec des tranches de ciron, si désiré.

Quelques astuces

- 1- Pour une mayonnaise d'une belle teinte jaune, la préparer 24 heures à l'avance, car le safran aura le temps de colorer la préparation.
- 2- Il est possible de préparer du riz blanc et de l'aromatiser avec une petite quantité du bouillon à fondue.
- 3- Utilisez le bouillon restant pour confectionner une soupe-repas!