

Arroz negro

PAELLAS ET SPÉCIALITÉS DE RIZ

El arroz negro, le riz noir, est **une délicieuse spécialité de la mer** à la couleur surprenante qui deviendra vite l'un des meilleurs souvenirs de votre visite dans la Région de Valencia. Voici **comment le préparer chez vous** :



4 personnes



30 min

INGRÉDIENTS

- 350 gr riz bomba A.O.C. Valencia
- 3 gousses d'ail haché
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1,25 l de fumet de poisson élaboré à partir de poissons de roche variés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 8 moules
- 8 à 10 sepijots de puntxa ou petites seiches



PAS À PAS

1. Nettoyez les petites seiches, enlevez le sépion et l'estomac, puis **gardez l'encre**.
2. Dans une casserole, versez l'huile d'olive, les **seiches propres et faites revenir**. Salez.
3. Après avoir fait revenir les seiches, ajouter l'ail haché et la tomate juste après, remuez le tout, puis versez le fumet de poisson et **l'encre des seiches**.
4. Portez à ébullition, salez et versez le riz en remuant. Faites cuire pendant 5 min puis **mettez le tout au four à 180°**.
5. Pendant ce temps, **faites bouillir les moules** et réservez.
6. **16 min plus tard, sortez le riz du four** et disposez les moules ouvertes en guise de décoration.
7. Vous pouvez accompagner le plat par de l'aïoli. Bon appétit !