

Fideuà de Gandia

PAELLAS ET RIZ

La fideuà de Gandia est une **recette avec un parfum de mer intense** et une texture délicieuse. Un plat marin à savourer absolument lors de votre escapade dans la Région de Valencia.



6 personnes



1h

INGRÉDIENTS

Pour le fumet de poisson :

- 1,5 kg de poissons de roche ou fretin du marché de Gandia
- 200 g de tomate
- 1 oignon
- 1 poivron ñora
- 1 poireau
- 1 carotte persil.

Pour la fideuà de Gandia:

- 6 langoustines de Gandia
- 6 grosses crevettes rouges
- 500 g de lotte
- 200 g de tomate hachées
- 1 oignon râpé
- 30 g de paprika doux
- 600 g de vermicelles n°3
- 150 ml d'huile d'olive vierge
- Brins de safran
- 1 gousse d'ail



PAS À PAS

1. Utilisez de préférence une **poêle à paella de 47 cm de diamètre**.
2. Faites chauffer l'huile à feu moyen et quand celle-ci est chaude, mettez les grosses crevettes et les langoustines. Faites revenir un peu et réservez.
3. Versez **l'ail haché et l'oignon râpé**.
4. Lorsqu'ils ont bien doré, ajoutez le paprika et la tomate en remuant bien pour que le mélange **ne brûle pas**.
5. Mettez ensuite la lotte et le safran, remuez et versez environ 2 l de fumet de poisson bien chaud.
6. Ajoutez les vermicelles, **puis salez et versez le colorant** selon votre goût. Ce type de vermicelles se cuit en environ 10 ou 12 minutes.
7. Pendant les premières 5 min, faites cuire **à feu vif** et placez les grosses crevettes et les langoustines au-dessus de manière uniforme jusqu'à ce que les vermicelles soient prêts.
8. Laissez **reposer 5 min**, c'est prêt !