

PLAT DU BORD DE MER



FIDEUA VALENCIENNE DE FRUITS DE MER ET SON AIOLI



Faciles !



INGREDIENTS

6 personnes

Temps de préparation : 1 h 30 minutes

- 1 oignon
- 2 caïeux d'ail
- 1 piment de Cayenne
- 1 tomate
- 1 poivron rouge
- Quelques feuilles de persil plat
- 1 pincée de safran
- 2 sachets d'épice à paella
- 500 g de fideús n° 3 (pâtes espagnoles)
- huile d'olive
- 1 cuillère à café de gros sel

- 1 cuillère à soupe de court-bouillon de poisson
- 2 litres de bouillon de kombu
- 1 cuillère à café de poivre de mer
- 1 cuillère à soupe d'algues en paillettes
- 5 calamars
- 12 gambas
- 150 g de coques, palourdes, moules décortiquées

Aïoli :

- 4 caïeux d'ail écrasés environ
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- huile de tournesol

PRÉPARATION

- Préparer le bouillon de kombu (2 litres d'eau, 1 cuillère à soupe de gros sel, 20 cm de kombu, 1 cuillère à soupe de court-bouillon de poisson, 1 sachet d'épices à paella). Porter à ébullition et laisser frémir 20 minutes. Retirer le kombu (algue fraîche ou séchée).
- Couper : l'oignon, la tomate, les 2 caïeux, le piment, le persil, le poivre de mer et mixer le tout, puis réserver.
- Huiler votre plat à paella et faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir le poivron émincé doucement pendant 5 minutes. Le retirer et le réserver à mi-cuisson pour le garder croquant.
- Cuire les calamars, coupés en lanières en ajoutant de l'huile si besoin.
- Au bout de 2 minutes ajouter les crevettes et le mélange oignon, tomate mixés.
- Pousser les ingrédients vers le bord de la poêle pour dégager le centre et y déposer les fideos. Arroser d'huile d'olive et recouvrir avec le bouillon de kombu.



- Ajouter le 2^{ème} sachet d'épices à paella et le safran. Répartir l'ensemble des ingrédients dans le plat et ne plus mélanger ensuite.
- Ajouter les coques, les moules et disposer les morceaux de poivron.
- Quand le jus est à moitié absorbé, ajouter quelques gambas en décoration.
- Cuire encore jusqu'à l'absorption complète du jus.
- Accompagner d'un aïoli froid.

NOTRE AVIS

Dans les restaurants espagnols la fideua se sert sans jus légèrement grillée dessous et avec l'aïoli.

Petite astuce : selon votre goût et si vous le voulez moins sec : laisser reposer le plat 5 minutes à couvert pour le garder au chaud et faire retomber l'humidité.

Recette d'Hubert Grall

Mise en page Claudine Robichon

Pour Brigoudou