Paella Mediterranéenne

Ingrédients pour 8 personnes

500 gr de riz Vialone ou Arborio
8 hauts de cuisses de poulets
4 merguez
300 gr calamars en rondelles
16 moules nettoyée et parées
16 crevettes
75 gr de petits pois surgelés, décongelés
1 poivron rouge
1 pincée de safran ou de curcuma
3 c à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
1 litre de bouillon de poule

Dans une poêle, à feu élevé dorer le poulet dans l'huile, salé et poivré. Réservez.
Dans la même poêle cuire les merguez. Les couper en rondelles.
Cuire les calamars avec un peu d'eau 15-20 minutes.
Ouvrez les moules sur un feu vif et réservez
Faites sauter les crevettes dans l'huile et réservez
Faites revenir l'oignon haché dans l'huile, y ajouter le poivron coupé en dés, faire cuire 15-20 minutes, y ajouter les petits pois décongelés, assaisonner et terminer la cuisson.
Préparer le bouillon de poule, y ajouter le safran
Dans une poêle, dorer l'ail avec l'huile, ajouter le riz et le bouillon. Laisser cuire environs 15 minutes, ajouter les légumes et les calamars et, après 5 minutes, le poulet et les merguez.
En fin décorez la surface de la paella avec les moules et les crevettes.