

LA FIDEUA

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le bouillon de poisson :

- 2 kg de petits poissons
- une feuille de laurier
- une carotte
- une tomate
- un oignon
- sel

Pour la fideua :

- 350 g de crevettes crues
- 440 g de langoustines
- 500 g de calmar ou de boudoir
- 400 g de vermicelles n° 3
- 2 gousses d'ail
- une tomate assez grosse
- une cuillère à café de piment doux moulu
- safran
- entre 100 et 150 g d'huile d'olive
- sel

Préparation :

Préparer d'abord un bouillon avec le fretin de poisson ; le passer et réserver. Ce bouillon ne doit pas excéder un litre et demi.

Placer la paella (poêle) sur le feu et y verser l'huile. Lorsque celle-ci est chaude, faire revenir très soigneusement les langoustines et les crevettes ; réserver.

Faire frite la tomate et l'ail hachés, puis ajouter le piment rouge en faisant bien attention de ne pas la laisser brûler.

Ajouter alors le calmar ou la boudoir coupés en petits dés, que l'on assaisonnera et que l'on fera revenir avec la tomate, l'ail, etc.

Verser le bouillon de poisson.

Attendre l'ébullition puis ajouter le safran ; assaisonner et ajouter les vermicelles. Lorsque tout cela aura cuit quelques minutes à feu vif, disposer les langoustines et les crevettes et laisser cuire encore dix minutes à feu réduit. L'eau doit s'être totalement absorbée.

Laisser reposer un moment, puis déguster. (voir photo !!!!!!!)