



HUMMMMMMM !!! UNE BONNE FIDEUA EN FAMILLE !!!

melichaaa che bon



Coucou !

le week end dernier nous étions en famille et , comme je suis d'origine espagnole , j'ai eu envie d'une bonne fideua traditionnelle !!

une FIDEUA ?! vous allez me dire mais quelque c'est que ce truc ?!

en gros : une fideua , c'est comme une paella mais avec des patates et surtout du poisson frais !! on peut l'accompagner avec une bonne aïoli!

bon allez ! c'est parti !!

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le bouillon:

- 2 kg de poissons : arêtes, rascasse, congre, fretin (petits poissons bon marché que l'on vend pour faire du bouillon)
- 1 oignon moyen
- 1 tomate moyenne
- 100 ml d'huile d'olive (6 cuillerées à soupe)
- 5 g de piment type pimenton (à défaut, mettre du piment doux)
- 1,5 l d'eau

Pour la Fideuà:

- 400 g de Fideos (ou des spaghettis court de la marque lustucru)
- 250 g de bouquets d'ecrevisses ou de crevettes
- 250 g de lotte
- 250 g de seiche ou de calmar
- 1 grosse tomate
- 100 ml d'huile d'olive (6 cuillerées à soupe)
- 2 gousses d'ail
- 15 g de persil
- 5 g de piment (pimenton)

Préparation du bouillon :

Faire dorer l'oignon dans l'huile chaude.

Faire revenir les arêtes, les têtes et les carapaces des crevettes ou des bouquets et du poisson, ajouter l'eau, saler, couvrir et laisser cuire 20 mn. Filtrer.

Fideuà :

Vider et couper en morceaux les poissons et les assaisonner, ainsi que les crevettes ou les bouquets.

Faire chauffer l'huile dans un plat à **paella** et les faire frire rapidement, puis les mettre de côté.

Dans le reste d'huile, faire frire les gousses d'ail, les mettre dans un mortier et faire frire la tomate pelée et coupée en morceaux.

Ajouter le pimenton et faire revenir les vermicelles dans le mélange.

Verser le bouillon, **goûter** et saler si nécessaire.

Lorsque le bouillon arrive à ébullition, y faire cuire les vermicelles pendant le temps indiqué sur le paquet, ajouter le poisson et l'ail écrasé avec le persil, et laisser cuire 5 à 7 mn de plus.

déguster de suite !!!

En tout cas pour nous c'est LE plat familial par excellence avec la paella !!!

j'espère que vous ferez une bonne dégustation !!

a bientôt

melissa



miam miam !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr