



Recette de la Paëlla

publié le 12/05/2021

Bonjour à tous.

Pour cette semaine nous allons vous proposer la recette de la Paëlla qui sera servie le mardi 18 mai dans notre restaurant scolaire .

Bien entendu il existe plusieurs recettes diverses et variées ! Nous, nous vous donons juste celle que nous réalisons (et surtout que nous pouvons élaborer au vu des quantités demandées) au sein du collège !!

Pour son élaboration et afin de satisfaire tous nos clients nous avons besoin de :

Pour 300 personnes :

- ▶ 15 kg de riz
- ▶ 5 kg d'oignons
- ▶ 4kg de chorizo
- ▶ 2 kg de grosses crevettes
- ▶ 5 kg de cocktail de fruits de mer
- ▶ 5 kg de poivrons
- ▶ 0.250 kg d'ail
- ▶ 1 boîte 3/1 de bisque de homard
- ▶ 300 pilons de poulets
- ▶ 10 kg d'émincé de porc
- ▶ 1 boîte 5/1 de petit pois
- ▶ 1 boîte 3/1 de concassée de tomate
- ▶ 1 litre d'huile d'olive
- ▶ 0.5 kg de beurre
- ▶ 1 boîte d'épice à paëlla
- ▶ 1 boîte de spigol (ou du safran pour ceux qui peuvent).

Bien entendu commencer par éplucher et couper tous vos légumes.

Ce que nous faisons : la veille nous mettons à mariner notre poulet dans de l'huile d'olive avec des oignons et de l'épice à paëlla.

Le jour de la préparation, faire revenir tous vos légumes dans de l'huile d'olive en y ajoutant votre cocktail de fruits de mer. Cuire votre poulet au four à 180° pendant le temps nécessaire (suivant la partie du poulet que vous avez choisi). Une fois votre poulet cuit le débarrasser et surtout garder le jus de cuisson !!

Ensuite faire revenir votre émincé de porc dans de l'huile d'olive en y ajoutant un peu d'épice à paëlla et l'ail. Pour la cuisson du riz :

Mettre à bouillir 22.5 litres de liquide. Je m'explique :

Mettre votre bisque de homard + votre jus de cuisson du poulet et enfin y ajouter le volume d'eau restant à bouillir.

Pendant que l'eau monte en température, penser à mettre votre spigol afin de colorer le tout.

Dans votre récipient approprié faire revenir votre riz avec de l'huile d'olive et le beurre. Une fois votre riz revenu y ajouter :

- ▶ votre émincé de porc
- ▶ votre garniture avec votre cocktail de fruits de mer
- ▶ votre chorizo
- ▶ votre concassé de tomate
- ▶ et vos 22.5 litres de liquide bien chaud.

Rectifier votre assaisonnement avec du sel et du poivre et de l'épice à paëlla. Bien mélanger et laisser cuire à

couvert jusqu'à total évaporation du liquide !! Vers votre fin de cuisson y ajouter vos petit pois.
En respectant les quantités de liquide vous obtiendrez une paëlla ni trop sèche ni trop humide. Nous faisons chauffer nos crevettes à part car au vu des volumes utilisés cela évite de les abimer et d'avoir une paëlla avec des antennes ou des morceaux de crevettes partout.....c'est pour cela que nous ne mettons pas de moules entières mais plutôt du cocktail de fruits de mer afin d'éviter le même désagrément.
Voilà votre plat est prêt à être servi.
Bonne préparation et bonne dégustation.
A la semaine prochaine.
Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.