



Arròs negre

Ingrédients pour 4 personnes :

300 grammes de riz "Bomba", ou à défaut riz rond
75 cl de bouillon de poisson
250 g de blanc de seiche ou de calamar
8 gambas
100 g de moules
3 c.a.c d'encre de seiche ou de calmar
1 oignon
2 gousses d'ail
Persil
Sel, poivre
10cl de vin blanc

Préparation :

Versez l'huile d'olive dans une grande poêle, et faites revenir les gambas. Réservez-les. Dans la même poêle, faites dorer l'ail et l'oignon, grossièrement émincés.

Ajoutez le calamar coupé en pièces moyennes puis le persil émincé.

Laissez revenir quelques instants.

Ajoutez le riz, laissez-le nacrer.

Mélangez, puis ajoutez ensuite le bouillon de poisson préalablement chauffé auquel vous aurez ajouté l'encre de seiche.

Portez à ébullition, et baissez ensuite le feu de façon à maintenir une ébullition très faible environ 12 minutes.

Au bout des 12 minutes, vérifiez la cuisson de votre riz.

Si tout le liquide s'est évaporé, mais que le riz est encore trop al dente, rajoutez un peu de bouillon et laissez à feu très doux 5 minutes de plus.

Ajoutez les moules en les plantant à la verticale, couvrez et laissez cuire 3 minutes.

Déposez vos gambas sur le dessus, couvrez 3 autres minutes.

À déguster avec des petits quartiers de citron et de l'allioli.

Bon profit!