



La Fideuà

La fideuà est une "paella" aux fruits de mer cuisinée avec des pâtes, genre vermicelles fins et courts, appelés "fideu", à la place du riz.

Ce plat, à base de vermicelles cuits dans un bouillon de poisson est parfois agrémenté de morceaux de calmars ou de seiches.

La fideuà est cuisinée et servie dans une "paellera" (poêle typique creuse et large) et se déguste avec un aioli ou bien du citron.

Ingrédients pour 4 personnes :

500 grammes de vermicelles n°3 ou 4 ou petites nouilles

2 calamars (à défaut du merlu, de la baudroie ou seiche)

8 gambas

8 crevettes

1 poignée de moules

1 poignée de palourdes ou de coques

2 tomates

1 oignon

1 gousse d'ail

Fumet de poisson (environ 1 litre)

Huile d'olive

Safran

1 citron

Préparation :

Lavez les calamars, coupez-les en petits morceaux et réservez les.

Lavez et faites ouvrir les moules et les coques à feu vif, puis décortiquez et réservez les. Gardez quelques coquillages avec les coquilles pour la déco.

Faites cuire les gambas dans le plat à paella avec de l'huile d'olive, puis réservez-les.

Mettez dans la poêle les calamars et les crevettes pour les faire dorer et rajoutez les vermicelles et faites les dorer.

Ajoutez les tomates pelées et découpées en petits morceaux avec l'oignon émincé et l'ail écrasé dans la paellera. Saupoudrez une bonne pincée de safran.

Rajoutez le fumet, environ 1 litre de fumet pour 400 grammes de vermicelles.

Faites réduire à feu doux durant environ 15 minutes.

Disposez les gambas et les coquillages en fin de cuisson.

Laissez cuire 6 - 7 minutes à feu vif.

Arrêtez la cuisson et laissez reposer quelques minutes afin que la fideuà finisse d'absorber le fumet.

Décorez votre fideuà de belles tranches de citron.



**BALADE EN PAYS
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

