



# Paella 16 personnes.

Ingrédients :	huile d'olive	4 courgettes
	2 chorizos	2 boîtes de petits pois (400g)
	Filet mignon (1 morceau par personne)	1 poivron rouge
	Moules d'Espagne (2 par personne environ)	4 g de safran
	1kg 200 de fruit de mer congelé	6 tomates
	Crevettes (2 par personne)	1 oignon
	Pave Lieu noir (1 morceau par personne)	Sel poivre
	1kg 500 riz long (20mn)	

Laver tous les légumes, les éplucher.

Dans un plat à paella mettre l'huile d'olive.

Faire revenir les courgettes coupées en rondelles, l'oignon coupé en morceaux, le poivron en cube et les tomates en quartiers.

Saler poivrer.

Laisser revenir jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants.

Ajouter le filet mignon coupé en morceaux, laisser cuire 5 mn.

Pendant ce temps couper les pavés de lieu en morceaux.

Couvrir d'eau, ajouter les 4g de safran et les petit pois égouttés.

Bien remuer. Faire mijoter 2 mn, puis mettre le poisson et le riz.

Remuer. Laisser cuire 10mn à feu doux.

Pendant ce temps nettoyer les moules et couper le chorizo en rondelles (remuer souvent).

Mettre les moules, les crevettes et le chorizo par-dessus, quand le riz est cuit environ 10 mn (ca dépend de la chaleur des plaques) retirer du feu et déguster.