

# Fideuà

*La fideua, des origines méditerranéennes. À l'origine, la fideua est une spécialité typique des familles de pêcheurs. Son inventeur fait d'ailleurs partie de cette communauté. Ce plat naît dans la région de Valence, dans le sud de l'Espagne. Il se compose en grande partie de petites pâtes allongées nommées vermicelles. C'est en fait la signification de ce plat dans la langue de Valence, le catalan ! Ces petites pâtes sont cuites dans un bouillon de poisson. Puis on y ajoute des crustacés, comme des gambas. Enfin, des morceaux de poisson complètent le tout. Le calamar y est souvent copieusement présent. Ce mets, préparé dans une poêle spécifique de Valence, est servi avec une sauce aioli. Ce condiment riche en ail vient relever le goût du plat. Des quartiers de citron finalisent la présentation.*

## Ingrédients :

- 700 g de calamars
- 6 crevettes ou gambas
- 6 langoustines ou crevettes
- 300 g de moules
- 300 g de palourde ou coques (Vin blanc + oignon + tomate pour la cuisson des moules, coques et palourdes)
- 600 g de pâtes Gallo n°2
- 2 belles tomates
- 1 poivron vert (facultatif)
- 100 grs de petits pois
- 2 gousses d'ail
- Safran
- 1 cuillère à café de piment doux ou paprika
- Sel, poivre
- Vous pouvez également rajouter du poisson à chair ferme.



## Préparation :

Dans la paella faites cuire les crevettes ou gambas, les langoustines dans de l'huile d'olive bien chaude. Réservez-les.

Dans la même huile faites rissoler le calamar coupé en morceaux puis réservez

Dans le même temps cuire les moules et les coques avec un oignon, une tomate, du romarin et du vin blanc. Filtrez et récupérez le jus pour la cuisson des pâtes.

Dans la paella cuire les tomates pelées et concassées, le poivron en lanières et l'ail haché. Faites réduire à feu doux.

Versez le jus de cuisson et récupérez les sucs de cuisson, quand il commence à bouillir ajoutez les vermicelles, répartissez-les bien sur l'ensemble de la paella.

Saupoudrez d'une bonne pincée de safran et laissez mijoter environ 6 minutes puis déposez les coquillages nettoyés, les crevettes, gambas, langoustines.

Laissez cuire au moins 15 minutes, le bouillon doit s'être évaporé. Retirez votre paella du feu et laissez reposer 5 minutes pour que les vermicelles s'imprègnent du bouillon de cuisson.

Ce qui rend ces petites pâtes spéciales et goûteuses, c'est qu'on les fait griller à sec dans une poêle, en plusieurs lots, avant de les faire cuire dans un liquide. Cette étape leur donne un léger goût de noisette grillée franchement délicieux.

Servez avec de l'aioli ou un filet de citron.