



Bon appétit !

La Paella du *Mont Raimeux*

par René Kaenzig

Je suis persuadé que c'est une première: la "Paella du Mont Raimeux".

Presque tous les produits sont locaux: poulet, lapin, saucisses de porc... et, comme je n'ai pas trouvé de crevettes/scampis/gambas et moules dans le *Gore Virat*... ben j'ai ajouté de la viande de chamois !

Encore une de ces recettes faciles, et avec un peu d'imagination personnelle... cela devient un délice.



Tous les ingrédients sont prêts: à la viande déjà mentionnée ci-avant, il faudra encore un poivron, un oignon, du vin blanc, du bouillon de bœuf, du riz (spécialement pour paella, c'est mieux), de quelques pistils de safran et de la purée de tomates.



On va chauffer dans une grande casserole quelques cuillères d'huile d'olives pour

ensuite faire revenir la viande de lapin coupée en ragout; ensuite idem pour la viande de chamois; on fait la même chose avec les cuisses de poulet et les petites saucisses à rôti de porc.

On met de côté tout cela et hop à la suite: dans la même casserole, on remet de l'huile d'olives et on fait revenir pendant cinq minutes l'oignon finement haché et les lamelles de poivron. On ajoute alors une bonne cuillère de purée de tomate et on mélange bien le tout. On mouille avec un verre de vin blanc et un litre de bouillon de bœuf. C'est là qu'on va ajouter les 250 gr de riz. Faire cuire et ajouter une dizaine de pistils de safran, du sel et du poivre. Remuer et ajouter toutes les viandes. Laisser mijoter à petit feu encore pendant trente minutes. Quand le riz est cuit... c'est tout bon !



Alors là ... je vais refaire ... à coup sûr ...

Bon appétit !