

*Fruits de mer*

# Paëlla de coquillettes



**25 min** **15 min** **10 min** **0** **601**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la paëlla de coquillettes

400 g **Coquillettes**  
 200 g **Moules**  
 200 g **Palourdes**  
 2 **Oignon(s) nouveau(x)**  
 80 g **Haricots verts**  
 15 cl **Vin blanc**  
 4 **Poireau**  
 20 g **Beurre**  
 0.5 c. à soupe **Massalé**  
 0.5 c. à soupe **Curcuma**  
 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**  
 1 trait **Vinaigre de vin**  
 1 **Sel**

## Ingrédients pour l'huile d'ail

3 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**  
 1 **Gousse(s) d'ail**

## Ingrédients pour le dressage

### Étape 1

#### Préparation de la paëlla de coquillettes

- 1 Couper les tiges des oignons nouveaux, émincer les bulbes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Mettre du beurre dans le faitout, faire chauffer sur feu vif.
- 3 Prélever le vert des poireaux crayon, les couper en biseaux.
- 4 Quand le beurre est fondu, ajouter les oignons nouveaux dans le faitout, les enrober de beurre. Verser les coquillettes, bien mélanger.
- 5 Décuire le mélange coquillettes oignons avec le vin blanc. Remplir une bouteille d'eau et mouiller à hauteur.
- 6 Prendre les haricots verts, les couper en deux, les ajouter à la préparation. Ajouter un peu d'eau.
- 7 Préparer le massalé, le curcuma dans un bol.
- 8 Tailler la moitié de la ciboulette en tiges de 5 cm de long, émincer le reste finement.
- 9 Saler. Ajouter dans le faitout les moules et les palourdes préalablement lavées.
- 10 Ajouter les épices, mélanger.
- 11 Ajouter les épices à la fin de la cuisson, sinon elles

apportent de l'amertume au plat.

- 12 Ajouter le piment d'Espelette. Puis verser les 2/3 de l'huile d'ail. Mélanger.
- 13 Préparer de l'huile d'ail en mixant de l'huile de pépin de raisin avec de l'ail.
- 14 Eteindre le feu. Réserver le plat.
- 15 Prendre les tomates confites, les couper en cubes.
- 16 Verser le reste de l'huile d'ail dans une poêle, déposer les poireaux crayon et les faire snacker sur toutes leurs faces.
- 17 Ajouter un peu d'eau dans la paëlla si nécessaire. Vaporiser un peu de vinaigre sur les poireaux. Puis les réserver dans une assiette.

2 **Tomate(s) confite(s)**  
4 trait **Huile d'olive**  
0.5 botte(s) **Ciboulette**

## Étape 2

### Dressage

- 1 Disposer un poireau sur chaque assiette, ajouter la paëlla au centre.
- 2 Disposer les haricots verts dessus, les moules et les palourdes. Ajouter quelques dés de tomates confites.
- 3 Parsemer de ciboulette ciselée, décorer de quelques tiges de ciboulette et de verts de poireau en biseau.
- 4 Napper d'un trait d'huile d'olive. Servir sans attendre.