



L'Espagne

L'Espagne est un pays d'Europe qui se situe au sud-ouest de la France et on y cultive beaucoup de riz.

L'Espagne est divisée en plusieurs régions : l'Andalousie, la Catalogne, le Pays - basque, la Galice, Castille et Léon...

Mais elle a aussi des îles comme : les Canaries qui sont situées au sud ouest de la Mer Méditerranée et les Baléares à l'est de la méditerranée.



Sa capitale est Madrid et le pays contient environ 46 000 000 d'habitants. Elle a aussi des fleuves très importants comme : l'Elbe, le Tage. L'Elbe se jette dans la mer méditerranée en formant un delta dans lequel on y cultive du riz : c'est l'une des plus grandes rizières d'Europe, et ce riz s'utilise pour faire le plat principal espagnol LA PAËLA (*vous trouverez la recette de ce plat à la page 13*).



Il y a LA SANGRIA qui est à base de fruits. Les ingrédients sont : la cannelle, la vanille, le rhum, du sucre, du vin rouge, de la liqueur d'orange et pour finir cette recette, de la limonade.

La danse principale espagnole est le FLAMENCO qui se danse avec une robe à franges et lorsque les femmes dansent elles claquent des mains et des pieds.

Recette de la paella :

Pour 6/8 personnes :

400 grammes de riz.
500 grammes de calamars.
1 litre de moules.
12 langoustines.
200 grammes de chorizo.
1 poulet.
500 grammes de petits pois écossés.
4 gousses d'ails.
4 poivrons verts et du safran



Laver et découper les poivrons en petite lamelles de 4cm de long.
Couper le poulet en lamelles.
Laver et gratter les moules, réserver au froid.
Couper le chorizo en rondelles assez fines.

La cuisson préalable des ingrédients:

Le principe de la paella est de faire revenir tous les ingrédients séparément l'un après l'autre dans la même huile de cuisson et de réunir ensuite les ingrédients pour la cuisson du riz.

Dans la poêle, faire revenir un peu d'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen. Faire revenir les poivrons sans les brûler jusqu'à ce qu'ils soient fondants (15mn environ). Oter de la poêle et les réserver.

Dans la même huile (en rajouter un peu si il en manque), faire revenir les lamelles e poulets jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et presque cuites (10 à 15mn environ selon l'épaisseur de la cuisse). Oter la viande de la poêle et réserver.

Dans la même huile, faire revenir les langoustines et les calamars en les retournant régulièrement (6mn environ). Oter de la poêle et les réserver.

Dans la même huile, faire revenir les rondelles de chorizo (environ 2mn). Oter de la poêle et les réserver.

La cuisson du riz et de l'ensemble:

Dans la même huile, faire revenir l'ail. Lorsqu'elles commencent à fondre, jeter le riz en pluie dans la poêle et remuer pour l'enduire d'huile et de tomates. Laisser revenir environ 2mn.

Lorsque le riz est translucide, ajouter dans la poêle les poivrons, remuer. Laisser cuire à feu très doux.

Pendant ce temps, mélanger dans un grand verre d'eau tiède, du sel, du poivre, le safran. Verser ce mélange sur le riz et remuer pour qu'il se colore avec le safran (jaune).

Ajouter sur ce mélange le poulet, les calamars, les langoustines et le chorizo. Ajouter alors l'eau : on prévoit en eau 2 x le volume de riz de départ Remuer doucement et laisser le riz cuire à feu doux et absorber l'eau (environ 25mn).

Ajouter de l'eau en cours de cuisson si le riz attache.

Après 25mn de cuisson, verser les petits pois décongelés sur le riz et mettre les moules tête en bas sur le riz. Elles vont s'ouvrir et cuire jusqu'à la fin de la cuisson.

Couvrir la paella. Laisser cuire à nouveau 10 minutes environ.

La paella est cuite quand l'eau est absorbée totalement par le riz. Attention, l'ensemble doit rester humide et ne doit surtout pas être sec.

Bon appétit !!

Par Andréa