



« *Riz noir* » Arroz negro Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 400 g de petits calamars (retirer les poches d'encre) Un Conseil : achetez les calamars nettoyés et les poches d'encre à part, votre Poissonnier à Intermarché Haute Goulaine le propose.
- 30 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 3 tomates pelées, épépinées, et hachées
- 1,5l de fumet de poisson (fait maison ou en poudre)
- 500 g de riz à grains ronds
- 1 poivron rouge égoutté et coupé en lamelles (l'acheter en conserve mariné dans l'huile d'olive / produit espagnol qui se trouve en grande surface)
- Sel

Préparation :

- Couper les calamars en anneaux assez fins (avec un couteau aiguisé)
- Chauffer l'huile dans une paellera, ou une grande poêle à fond épais
- Cuire les calamars, et éventuellement les tentacules, 5 minutes à feu doux à moyen en remuant. Baisser le feu et cuire 20 minutes à couvert.
- Pendant ce temps là : prendre délicatement les poches d'encre et les diluer dans le reste du fumet.
- Mettre le riz dans la paellera, ou poêle, puis verser le mélange d'encre et de fumet
- Saler, mélanger et laisser cuire 10 minutes à couvert, à feu vif
- Baisser le feu de vif à moyen, ajouter les lamelles de poivron et poursuivre la cuisson 10 minutes à couvert
- Retirer la paellera du feu et laisser reposer 5 minutes avant de servir (laisser le couvercle)

