



Ingrédients :

Pour une Paëlla savoureuse :

- Riz long
 - Poisson blanc
 - Fruits de mer : moules décortiquées, encornets, crevettes
 - Poivrons rouge
 - Petits pois
 - Oignons
 - Épices : curcuma, paprika & piment,
 - Pincée de sel et poivre du moulin
- Pensez à prendre du citron aussi !

La Paëlla de la mer

Poids total 800 g

2/3
PERSONNES

8 À 10 MIN
À LA POËLE



La **Paëlla de la mer** Briau est un plat complet et très équilibré ! Il suffit de poser le plat bien chaud sur la table et l'effet est déjà là. On peut l'accompagner d'un petit verre de rosé et c'est le combo assuré... surtout en été !

Accompagnez votre Paëlla de chips croquantes de parmesan pour jouer sur un duo hispano-italien.

La Paëlla de la mer sera du plus bel effet, servie dans de petites cassolettes.