

## Paëlla Novillada Pourpre

Novillada Pourpre

4 personnes

### INGRÉDIENTS

32 moules de Bouchot  
16 palourdes  
16 coques  
160 g de semoule de blé  
300 g de fumet de poisson  
8 g de Novillada Pourpre  
8 g de coriandre fraîche  
20 g d'huile d'olive  
Thym  
Laurier  
Sel, poivre

### PROGRESSION DE LA RECETTE

Nettoyer et dégorger les coquillages.

Faire chauffer l'huile d'olive, le thym et le laurier dans un sautoir. Ajouter les coquillages et cuire à couvert pendant 4 min, ils doivent s'ouvrir. Les décortiquer et réserver.

Mettre la semoule dans une jatte, saler et poivrer. Faire chauffer le fumet de poisson avec le Novillada Pourpre jusqu'à ébullition puis verser sur la semoule et couvrir. Laisser gonfler 4 min.

Incorporer les coquillages dans la semoule encore chaude, parsemer de coriandre fraîche ciselée et servir.

Astuce : récupérer le jus de cuisson des coquillages, l'assaisonner de pistils de safran et monter à l'huile d'olive. Un jus parfait pour accompagner ce plat!