

## *Recette de la fideuà*

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**



**Pour le bouillon de poisson**

- ◆ 2 kg de petits poissons (sabre, crabe ou tout type de poisson bon marché mais goûteux)
- ◆ une feuille de laurier
- ◆ une carotte
- ◆ une tomate
- ◆ un oignon

**Pour la fideuà**

- ◆ 350 g de crevettes crues
- ◆ 440 g de langoustines
- ◆ 500 g de calmar ou de baudroie (la tête et les arêtes peuvent servir pour le bouillon) ou d'un autre poisson...
- ◆ 400 g de vermicelles
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ une grosse tomate
- ◆ une cuillère à café de piment rouge doux moulu ou paprika doux
- ◆ safran
- ◆ de 100 et 150 g d'huile d'olive

**Préparation :**

- ◆ Préparer un litre et demi de bouillon avec les petits poissons, les légumes et l'oignon, filtrer et laisser de côté un moment.
- ◆ Verser l'huile dans une poêle et attendre qu'elle chauffe, puis faire doucement revenir les langoustines et les crevettes. Laisser de côté un moment.
- ◆ Dans une autre poêle, faire frire la tomate et l'ail hachés puis ajouter le piment rouge.
- ◆ Couper le calmar ou la baudroie en petits dés, l'ajouter au mélange et faire revenir le tout.
- ◆ Verser le bouillon de poisson et faire bouillir le tout. Ajouter alors le safran et les vermicelles.
- ◆ Laisser cuire quelques minutes à feu vif puis ajouter les langoustines et les crevettes. Laisser cuire encore à feu doux entre huit et douze minutes. A la fin, toute l'eau doit s'être évaporée
- ◆ Laisser reposer un moment avant de déguster.