



# Les recettes de Fabienne



**Et**



# Tout d'abord, on commence par la petite sangria

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Bouteille de vin rouge
- 25cl Limonade
- 20cl Jus d'orange
- 10cl Cointreau
- 2 Oranges
- 1 Citron jaune
- 50g Sucre en poudre
- 1/2c à café de Cannelle moulue ou un bâton
- 1 gousse Vanille

## Préparation

Lavez et séchez les agrumes.

Coupez-les en fines rondelles puis détaillez-les en morceaux sans déchirer la pulpe.

Fendez et grattez la gousse de vanille.

Dans un joli broc, versez le vin rouge, le Cointreau et le jus d'orange.

Agrémentez de vanille et de cannelle, parsemez de sucre en poudre. Ajoutez les quartiers de citron et d'orange.

Mélangez délicatement à l'aide d'une louche.

Réservez la préparation au frais au moins 10h afin que les fruits macèrent dans le vin.

Au moment de servir, versez la limonade bien fraîche dans la sangria.

# Et on continue avec une bonne paella



## Ingrédients pour 6 personnes

- Gambas 12
- Poivrons 2 rouges 2 verts 2 jaunes
- Poulet 6 pilons
- Lapin 6 râbles
- Porc 6 dans l'échine
- Chorizo 1
- Ail 5 gousses
- Oignon 1
- Tomates 3
- Sac fruits de mer 1 kg
- Seiche ou encornet 500 gr
- Petits pois 1 boîte 4/4
- Moules 2 kg
- Sel poivre
- Spigol 1 cuillère à soupe
- Safran 2gr
- Riz long grain avec cuisson 20mn 500gr (80gr par personne)

# Et on continue avec une bonne paella

## Préparation

- Faire revenir dans l'ordre de la liste et réserver dans un plat chaque ingrédient :  
    Gambas, Poulet, Porc, Lapin et Chorizo  
    ensuite  
    Ail oignon
- Couper le tout en petits morceaux et faire revenir tout en remuant bien pour décoller tous les sucs du fond de la poêle.
- Verser les tomates et laisser revenir.
- Mettre de l'eau 3l et y ajouter  
    Petits pois, Sac fruits de mer, Seiches ou encornets coupés en lamelles, Spigol, Safran
- Laisser cuire trente bonnes minutes 1/2 h avant le service en rajoutant le porc, le lapin et le poulet.
- Au Bout d'une demi heure Parsemer le riz de partout
- Et mettre le compte minutes sur 15mn
- Installer les poivrons, les gambas, Chorizo et piquer les moules que vous avez fait ouvrir au paravant.
- Goûter le riz au bout des 15 mn s'il est presque cuit, arrêter le feu et couvrir la poêle car la cuisson va finir tranquillement.
- Vous pouvez commencez à servir 10 mn après avoir couvert la Paëlla.