

A L'OEIL NU FICHE-CUISINE

PAELLA GARGANTUA: RECETTE POUR 15.000 INVITES



Ce mois-ci, Newlook vous propose une recette réalisée pour la première fois à Barcelone par Josep Masgrau, restaurateur.

LA PAELLA

Mon conseil : il est plus facile d'envisager d'entreprendre cette recette à l'issue d'un repas bien arrosé entre

La paëlla phénoménale de Barcelone (Espagne) : Josep Masgrau, le fils

spirituel de Rabelais, va servir une paëlla mijotée pendant 4 heures dans une poêle de

dix mètres de diamètre. Un petit en-cas qui a rassasié quinze mille touristes : gratis!

amis. Il faut (pour 15 000 personnes) : 200 litres d'huile, 1 200 kg de riz, 200 litres d'eau minérale, 200 kg de poulets, 200 kg de lapins, 200 kg de côtes de porc, 150 kg de moules, 150 kg de clovisses, 150 kg de sépia, 120 kg de tomates, 100 kg de poivrons, 600 kg de piments rouges, 60 kg de vin blanc, 2 kg de cubes bouillons, 4 litres de jus de citron, 2 kg de sucre, 1 kg de poivre blanc, et 2 487 pincées de sel.

1) Faire fabriquer une « paellera » de 10,35 mètres de diamètre. Pour la petite histoire, la paellera est une poêle profonde, sans manche mais avec deux poignées, qui a donné son nom à ce plat typique. Sept hommes travaillant 2 500 heures devraient suffire à la réaliser.

2) S'entourer de 150 personnes, bien utiles tant pour éplucher les légumes, découper les viandes ou

écailler et vider les poissons que pour verser les ingrédients dans la poêle. Pour remuer l'ensemble, utiliser une cuillère de 7 mètres.

3) Employer 45 serveurs pour distribuer cette pitance à vos invités. La présence d'un Chinois et d'un Africain en tenue de gala est du plus bel effet pour présenter l'unique met aux notables que vous n'aurez pas manqué de convier à votre raout.

4) Signaler votre performance aux autorités compétentes pour avoir l'insigne honneur de voir figurer votre nom dans le Guinness Book of Records, entre la plus longue baguette (177,7 m) et la plus grande pizza (12,20 m de diamètre, 2 tonnes); en doublant les proportions par exemple!

5) Pour le reste, se conformer à la recette habituelle.

NEWLOOK N° 13
Septembre 1984
Prix : 18 F
Le prochain numéro
paraîtra le 15 septembre.
Couverture : Barbara Coste
Photo : Siver