

POULET AU RIZ

R
I
Z

Nombre de couvert : 100
Description : Plat complet

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Riz	8 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Epluchez, lavez, désinfectez puis rincer le poivrons jaune et l'ail. - Faites cuire le riz environ 20 min dans de l'eau bouillante salée, vérifiez la cuisson puis égouttez le. - Dans une sauteuse, faire rissoler la volaille dans l'huile d'olive, salez et retirez du feu. Maintenir au chaud à + 63°C. - Versez la crème fraîche épaisse dans la sauteuse, ajoutez le bouillon et l'ail écrasée, assaisonnez avec le sel et le safran et laissez mijoter à feu doux. - Ajoutez le poivrons jaune couper en lamelle dans la sauce. Laissez cuire 5 min puis ajoutez les olives noirs, volaille et le riz. - Rectifiez l'assaisonnement et débarrassez en bac gastro. - Maintenir au chaud à +63°C jusqu'au moment du service.
Emincé de dinde	10 kg	
Ail haché	200 g	
Huile d'olive	1/2 l	
Spigol	15 g	
Poivrons jaunes	5 kg	
Olives noirs dénoyautées	2 bt 4/4	
Crème fraîche épaisse	2 l	
Bouillon de volaille	2 l	