

RIZ MADRAS AUX ÉPICES

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Riz basmati	10 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Laver et égoutter le riz préalablement trempé dans de l'eau froide. - Faire revenir sans coloration l'oignon et les épices. - Mouiller avec le fond de volaille. - A la première ébullition ajouter le riz. - Cuire à feu doux. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - On peut ajouter 750g de raisins secs.
Chili en poudre	20 g	
Cumin en poudre	40 g	
Coriandre en poudre	30 g	
Gingembre en poudre	20 g	
Moutarde en poudre	20 g	
Oignons hachés	2,5 kg	
Fond de volaille	1x1/2 le volume du riz	
Sel	QS	
Feuilles de coriandre (persil plat, persil arabe,)	300 g	