



INGRÉDIENTS

Riz long
Oignons
Julienne de légumes étuvée
Beurre
Sel

UNITÉ

kg
kg
kg
kg
kg

QUANTITÉ

0,200
0,050
0,100
0,050
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Suer les oignons ciselés
Nacrer le riz
Ajouter la julienne de légumes étuvés
Refroidir
Mettre en sachet
Ajouter eau glacée (1,5 x le volume de riz)
Assaisonner
Mettre en sachet
Mettre sous vide
Cuire au four vapeur à 91°C
Sortir à l'appoint de cuisson.
Refroidir et conserver au froid