



La recette du Pilaf de fruits de Mer.

publié le 04/12/2020

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer un plat principal qui sera servi ce lundi midi à tous nos convives. Ce sera un pilaf de fruits de mers.

Pour l'élaboration de ce plat nous avons besoin de :

- ▶ 17.5 kg de riz Basmati
- ▶ 3 kg de champignons frais
- ▶ 5 kg de cocktail de fruits de mer
- ▶ 0.025 cl de cognac
- ▶ 1 kg d'échalote
- ▶ 1.5 kg de beurre (pour le riz)
- ▶ 1 litre d'huile d'olive
- ▶ 12 litres de crème liquide
- ▶ 1 boîte 4/4 de concentré de tomate
- ▶ 1 litre de vin blanc
- ▶ 2 bottes d'estragon
- ▶ 2 kg de carottes
- ▶ 2.5 kg d'oignon
- ▶ 0.250 d'ail
- ▶ 1 boîte 3/1 de bisque de homard

Pour commencer tailler tous vos légumes en petits dés.

Faire revenir à l'huile d'olive vos oignons, échalotes, ail, carottes et votre estragon, une fois le tout bien revenu y ajouter vos fruits de mers. Puis flamber au cognac et mouiller avec votre vin blanc. Laisser réduire un peu afin d'y ajouter votre bisque, votre crème et le concentré de tomates. Laisser cuire pendant une dizaine de minutes à feu doux.

A part, cuire votre riz (de la façon qui vous semble le mieux).

Une fois votre riz cuit le présenter sur assiette avec votre sauce dessus.

Bien entendu c'est une recette adaptée pour une cuisine de collectivité. Car chez vous, vous pouvez remplacer vos fruits de mer par des coquilles st jacques, moules, crevettes ou langoustines afin d'obtenir un résultat plus concluantmais ce n'est pas non plus le même prix de revient !!!!!

Bonne préparation et bonne dégustations.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.