



La recette du KOCHARI

publié le 18/02/2021

Plat végétarien égyptien

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer celle du KOCHARI plat végétarien Egyptien.

Pour ceux qui ne le savent peut être pas nous avons dans l'obligation (et dans la mesure du possible) de proposer une fois par semaine un repas végétarien à nos clients !! Ce plat atypique sera servi le vendredi de la rentrée des vacances scolaires.

Pour sa confection nous avons besoin pour nos 300 clients de :

- ▶ 5 kg de riz
- ▶ 15 g de spaghettis
- ▶ 5 kg de lentilles
- ▶ 3 kg de pois chiches crus
- ▶ 2 kg d'oignon frits
- ▶ 0.500 kg d'ail
- ▶ 3 kg d'oignons
- ▶ 2 grosses boites de concassée de tomates
- ▶ 0.250 kg de cumin
- ▶ 1 litre d huile d'olive
- ▶ 2 kg de beurre
- ▶ 0.250 kg d'épices Marocaine

Cuire votre riz et vos spaghettis. Y ajouter le beurre fondu. Faire revenir vos oignons, votre ail dans de l'huile d'olive, puis ajouter vos lentilles et votre concassé de tomates. Mouillez avec de l'eau et laisser cuire.

A part, cuire dans de l'eau vos pois chiches.

Faire revenir dans une poêle vos pois chiches, votre riz et vos lentilles. Une fois le tout revenu disposer sur les spaghettis et ajouter dessus vos oignons frits. Et voilà la recette est prête.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.