|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Riz pilaf | BASE  **4** | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Riz long nacré au beurre avec des oignons ciselés dans du fond blanc ou du fumet de poisson | | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENREES | | | | | | | | | VALORISATION | | |
| NATURE | | U | A | B | | C | D | E | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| A – BASE :  - Eplucher et ciseler les oignons  - rincer le riz  - Hydrater le fond PAI  B – CUISSON :  - Suer au beurre les oignons dans un sautoir  - Nacrer le riz : enrober le riz de matière grasse  - Mouiller avec le fond ( 1\* ½ le volume du riz)  - Assaisonner et ajouter un bouquet garni  - Couvrir et porter à ébullition  - Cuire au four 15-20’ à 180°c  C –FINITION :  - vérifier la cuisson et laisser gonfler sans découvrir  - retirer le bouquet garni et égrener le riz à l’aide d’une fourchette avec le beurre en parcelle  - vérifier l’assaisonnement et réserver au chaud | | BOUCHERIE CREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMES Oignons  Bouquet garni  ECONOMAT  Fumet de poissons  Riz basmati  Sel/poivre  CAVE  DIVERS | | Kg  Kg  Pc  L  Kg  Kg |  | 0.040  0.080  1  0.40  0.200  pm | | 0.020 |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** | | | | | | | | | | | | | |