|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRERiz pilaf | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFRiz 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 | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| A – BASE :- Eplucher et ciseler les oignons- rincer le riz- Hydrater le fond PAIB – 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°cC –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 | BOUCHERIECREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMESOignonsBouquet garniECONOMATFumet de poissonsRiz basmatiSel/poivreCAVEDIVERS | KgKgPcLKgKg |  | 0.0400.08010.400.200pm | 0.020 |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** |