

Les recettes du 02/03/24

*A noter que ces recettes sont prévues pour 50 portions/pièces.
Les quantités sont donc à réajuster selon le nombre de vos convives !*

Croquette de riz et saucisson de taureau

Une recette proposée par Eric Bruzzone

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Riz de Camargue à risotto 300 g
- Oignons 4 pièces
- Ail 2 gousses
- Huile d'olive 20 cl
- Beurre 100 g
- Vin blanc 10 cl
- Fond blanc volaille 50 cl
- Parmesan 80 g
- Saucisse de taureau 100 g
- Huile de tournesol 15 cl
- Œuf 3 pièces
- Farine 50 g
- Coulis de tomate 300 g
- 1 Bouquet garni
- Sel
- Poivre

Mode opératoire :

Ciseler l'oignon et le faire suer sans coloration dans l'huile d'olive, ajouter le riz et le nacer. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Ajouter au fur et à mesure le fond blanc en laissant le riz absorber le liquide. Assaisonner, ajouter le beurre et le parmesan râpé. Détailler le saucisson de taureau en julienne et l'ajouter hors du feu.

Débarrasser le risotto et laisser refroidir.

Former des petites croquettes d'environ 30 g avec le risotto, les paner à l'anglaise. Réserver au froid.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire frire les croquettes.

* * * * *

Riz façon Arancini, cœur crémeux

Une recette proposée par le chef Kevin PERETTI

Liste des ingrédients pour 50 portions :

- Riz à risotto 1 kg
- Mozzarella en bills 25
- Bouillon de volaille 1 boîte
- Parmesan râpé 200 g
- Echalote 3 pièces
- Sauce tomate 1 L
- Chapelure 1 kg
- Œuf 10 pièces
- Farine 1 kg
- Huile de friture 5 Litres

Mode opératoire :

Faire fondre 25 g de beurre sur feu moyen/fort. Faire revenir les échalotes 2 minutes sans coloration.

Ajouter le riz et l'enrober de matière grasse. Remuer sans cesse pendant 3 minutes.

Monter le feu, ajouter du bouillon de volaille chaud. Couper le feu et laisser refroidir à température ambiante. Ajouter le parmesan.

En attendant que le riz refroidisse, préparer trois bols, dont un avec des œufs battus, un de farine et le dernier de chapelure.

Mouiller vos mains. Former des boules de riz en prenant soin d'insérer un cube de mozzarella au centre de chacune et une cuillère à café de sauce tomate. Passer les boules dans la farine, les œufs légèrement battus puis la chapelure.

Chauffer l'huile de friture à 170 °C.

Faire frire le temps nécessaire pour que les boules aient une belle couleur dorée. Déposer les boules sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent de gras.

* * * * *

Riz au lait agrumes et miel

Une recette proposée par le chef Kevin PERETTI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Orange 1 pièce
- Citron 1 pièce
- Lait 7 L
- Riz rond à dessert 600 g
- Sucre vanillé 6 sachets (soit 60 g)
- Miel d'Acacia 250 g

Mode opératoire :

Mettre le lait, le riz rond à dessert, le sucre vanillé, le miel dans une casserole.

Mélanger et porter le tout à ébullition. Baisser immédiatement à feu doux et laisser cuire pendant 30 minutes à découvert. Remuer régulièrement jusqu'à obtention d'une belle texture crémeuse.

Garnir les bols de riz au lait, râper dessus le zeste d'une orange et d'un citron.

* * * * *

Frites de polenta, sauce bourguignonne

Une recette proposée par le chef Kevin PERETTI

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Sel 1 kg
- Semoule de maïs 1 kg
- Beurre 200 g
- Parmesan râpé 200 g
- Vin rouge 3 L
- Bouquet garni 2 pièces
- Sauce tomate nature 2 L
- Oignon 2 pièces
- Carotte 3 pièces

Mode opératoire :

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, saler. Verser la farine de maïs en pluie. Mélanger ; Remettre en cuisson et remuer. Ajouter ensuite le beurre ainsi que le parmesan râpé.

Étaler la polenta sur une plaque pour la laisser durcir, l'étaler uniformément.

Couper en petits dés les carottes et les oignons. Faire rissoler jusqu'à avoir une légère coloration. Déglacer avec du vin rouge, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni (thym ; laurier) et laisser réduire. Une fois la moitié du vin évaporé, retirer le bouquet garni et ajouter la sauce tomate. Sur une planche à découper, détailler la polenta en frites. Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole. Faire dorer les frites de polenta.

* * * * *