

Emincé végétal façon basquaise



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.085	Emincé végétal BIO en sachet 1,25 kg VIVIEN	0274423
0.07	Oignons	~
0.1	Poivrons rouges	~
0.015	Ail en poudre	~
0.1	Poivron vert	~
4 PCE	branches de thym	~
2 PCE	Feuille de laurier	~
0.53	Bouillon de volaille	~
0.34	Sauce tomate	~
1	Piment d'espelette	~
0.01	Sucre	~
PM	Sel	~
PM	Poivre 5 baies	~
0.11	Huile d'olive	~
0.6	Riz long étuvé de Camargue IGP en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0026640

Étapes de préparation

- 1 Nettoyer et éplucher les légumes.
- 2 Ouvrir les poivrons en 2 et retirer la partie blanche.

- 3 Emincer les oignons et les poivrons.
- 4 Faire suer les oignons dans l'huile avec le thym et le laurier.
- 5 Ajouter les poivrons.
- 6 Faire torréfier l'émincé végétal dans la préparation.
- 7 Ajouter la sauce tomate, l'ail et le piment d'espelette.
- 8 Ajouter le bouillon de légumes.
- 9 Laisser cuire à feu doux 15mn.
- 10 Assaisonner avec le sel et le poivre.
- 11 Cuire le riz et dresser.