

Emincé végétal façon forestière au riz de Camargue



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.7	Riz long étuvé IGP Camargue BIO en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0204905
0.075	Emincé végétal BIO en sachet 1,25 kg VIVIEN	0274423
0.125	Champignon	~
0.05	Echalotte	~
2 PCE	Citron	~
0.25	Bouillon de légume	~
0.01	Amidon de maïs Vivien Paille	~
0.5	Crème liquide	~
1	Bouquet de persil	~
PM	Sel	~
PM	Poivre 5 baies	~
PM	Beurre	~
0.15	Huile	~
0.01	Ail	~

Étapes de préparation

- 1 Nettoyer les légumes et les éplucher
- 2 Ciseler les échalottes
- 3 Emincer les champignons

- 4 Equeuter et hacher le persil
- 5 Faire suer les échalottes dans le beurre et l'huile
- 6 Ajouter les champignons et remuer
- 7 Ajouter l'émincé végétal et remuer 5 mn
- 8 Ajouter la crème et faire réduire
- 9 Ajouter le bouillon de légume, l'amidon pour épaissir et l'ail.
- 10 Cuire à feu doux 10 mn et ajouter le citron
- 11 Assaisonner
- 12 Mettre le persil
- 13 Cuire le riz de Camargue étuvé bio de Camargue au four ou en sauteuse