



Mise à jour : 14/05/2024

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



Ciseler les échalottes

3 Emincer les champignons



Mettre le persil

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