

Risotto de Coquillettes semi-complètes et brunoise de céleri rave et potimarron



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
8 kg	Coquillettes semi-complètes BIO en sachet 5 kg ALPINA SAVOIE	0264951
20 litres	Bouillon de légume	~
3 kg	Céleri rave quartier épluché	~
2 kg	Oignon jaune épluché	~
1.5	Crème liquide	~
1.5	Fromage au choix	~
0.5	Huile d'olive	~
0.1	Sel	~
0.05	Poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Taillage des légumes :
Ciseler les oignons.
Tailler le céleri rave et le potimarron en brunoise.
Réserver chacun de ces ingrédients séparément.
- 2 Confection du risotto:
Cuire al dente séparément au four vapeur le céleri rave et le potimarron puis réserver au frais.
- 3 Faire revenir dans une sauteuse les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les Coquillettes semi-complètes Bio dans la sauteuse et les faire revenir doucement en remuant pendant 5 minutes environ.

- 4 Verser le bouillon de légumes en couvrant les coquillettes, laisser mijoter à feu doux jusqu'à quasi-évaporation. Une fois le bouillon évaporé de moitié, recommencer l'opération et ainsi de suite jusqu'à ne plus avoir de bouillon.
- 5 Le risotto est cuit lorsqu'il reste environ 1 cm de liquide au fond de la sauteuse. Ajouter la crème et le fromage en dés, mélanger jusqu'à complète dissolution du fromage. Incorporer les deux brunoires et le parmesan râpé.