

Arroz de marisco



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	2 Kilo
33659	Moules entières BIO d' Irlande cuites dans leur jus 80/100	1 Sachet
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	300 Gramme
	Poivron rouge	100 Gramme
	Oignons	300 Gramme
	Feuille de laurier	4 Pièce Unitaire
4578	Crevettes sauvages entières crues 10/20	PM
	Safran	PM
	Bouillon de volaille	PM
	Huile d'olive	PM

Recette

1. Préparer le riz à l'huile d'olive avec les oignons et les poivrons. Ajouter le safran (ou riso d'or) mouliné avec un peu de bouillon de volaille. Remettre en température 20 minutes
2. Ajouter les crevettes décortiquées au dernier moment dans le riz bien chaud
3. Procéder à la régéthermie de la poche de moules au four vapeur pendant 20 min. Egoutter et assembler, puis ajouter les feuilles de laurier
4. En finition, ajouter des crevettes entières pour décoration