FICHE RECETTE RIZ-MAFFE (pour 60 couverts, 500gr/pers)

MAFFE

Ingrédients :

Purée de cacahuètes : 1,68Kg
Eau : 3,2Kg (à ajouter au fil de la cuisson car s'épaissit progressivement)
Concentré de tomate : 1,12Kg
Tomates fraîches : 2,4Kg
Pommes de terre : 2Kg
Carottes : 2Kg
Patates douces : 2Kg
Aubergines : 2Kg
Sel : 60g
Paprika fort : 20g

Préparation :

Couper les légumes en gros morceaux

Cuire 30mn à la vapeur dans un bac perforé carottes, pommes de terre et patates douces puis remplacer le contenant par un bac plein en y ajoutant tout les ingrédients sauf les tomates fraîches
NB : en fonction des espèces ou d'une forte quantité, la cuisson vapeur peut-être remplacée par une cuisson dans l'eau du bain-marie, les légumes sont alors ramassés avec un gros écumoire

Rajouter les tomates frâiches en fin de cuisson

Reconditionnement

Stérilisation

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 60€

RIZ

Ingrédients :

Eau : 8Kg
Riz incollable : 4Kg
Feuilles de figuiers émincées (optionnel)
Sel : 60g

Préparation :

Faire chauffer tout les ingrédients dans le bain-marie

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 25€

Liste des ingrédients pour l'ensemble

Légumes frais :

Tomates fraîches : 2,4Kg
Pommes de terre : 2Kg
Carottes : 2Kg
Patates douces : 2Kg
Aubergines : 2Kg
Feuilles de figuiers émincées (optionnel)

Ingrédients secs :

Riz incollable : 4Kg

Conserves :

Purée de cacahuètes : 1,68Kg
Concentré de tomate : 1,12Kg

Epices :

Sel : 120g
Paprika fort : 20g

Remarque

Les quantités peuvent être augmentées de 20% pour obtenir des portions de 600g ou plus de portions de 500g. Le maffé s'épaissit au fil du service et de l'eau peut-être incorporée

Il est normal de ne pas retrouver les patates douces car elles se désintègrent volontairement dans la sauce