

FICHE RECETTE PAËLLA (25Kg, pour 60 couverts si 500gr/pers)

Ingrédients :

Riz incollable : 7Kg (Markal ou Priméal en conditionnement papier 5kg)

eau : 14Kg

Champignons de Paris: 2Kg

Poivrons : 2Kg

Tomates: 4Kg

Haricots verts: 700g

Huile d'olive : 1Kg

Sel : 200g

Curcuma en poudre : 140g

Paprika fort : 20g

Hors saison d'été, remplacer les légumes concernés par des conserves de ratatouille

Bocaux de vébab (optionnel, recette sur le site) :

Gluten en poudre : 500g

Farine de blé : 250g

Eau : 800g

Huile de tournesol : 250g

Tamari : 375g

Préparation :

Réalisez les bocaux de vébab

Allumer le bain-marie 2h avant le service avec le riz, l'eau, le sel, les épices, les haricots verts (s'ils sont crus) et l'huile (placer des chiffons sur le couvercle pour l'isoler), puis incorporer le reste des ingrédients 30mn avant le service sans remettre le couvercle

Dans le cas de conserves, les incorporer 30mn avant le service

Reconditionnement

Réchauffé au repas suivant, ce plat est tout aussi bon !

Sinon, il se stérilise en bocal, le riz perd un peu de sa consistance, donc plutôt à usage personnel que pour être resservi au public ou intégré avec modération à un autre service

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 75€