

FICHE RECETTE PAËLLA (25Kg, pour 60 couverts si 400gr/pers)

Ingrédients :

Riz incollable : 5000 (Markal ou Priméal en conditionnement papier 5kg)

eau : 10000

Champignons de Paris: 2000

Ail : 500

Légumes de saison, par exemple :

Poivrons : 1000

Courgettes : 1000

Tomates: 1000

Haricots verts: 1000

Huile d'olive : 1000

Sel : 200

Curcuma en poudre : 100

Piment fort : 2

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

Gluten en poudre : 500

Farine de blé : 250

Eau : 750

Huile de tournesol : 250

Tamari : 500

Préparation :

Réalisez les bocaux de vébab

Allumer le bain-marie 2h avant le service avec le riz, l'eau, le sel, les épices, l'ail en gousse, les haricots verts 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

Reconditionnement

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) : 54€