



RIZ FRIT À LA THAÏLANDAISE

POUR 100 PERSONNES



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
30min 30min 380g

DENRÉES / QUANTITÉS

Riz frit	
Riz cuit	20 kg
Oignons émincés surgelés	1,5 kg
Mix légumes surgelés	13 kg
Huile de cuisson	2 L
Gingembre frais épluché	500 g
Ail haché surgelé	500 g
Sauce soja	1,7 L
Topping	
Cacahuètes grillées hachées	1,5 kg
ou	
Tofu brouillé (voir recette)	5 kg

MATÉRIEL

1 calotte
1 sauteuse
1 spatule de cuisson
4 bacs GN 1/1 H 250
4 couvercles GN 1/1

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Déconditionner les végétaux surgelés suivant la procédure. Couvrir et stocker au froid.
- Râper le gingembre et conserver au froid dans une calotte.
- Cette recette utilise du riz cuit la veille (normalement des restes), l'égrainer pour ne pas avoir de gros blocs au moment de le frire.

3 Faire frire le riz

- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile de cuisson.
- Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons, les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer légèrement.
- Ajouter les mix de légumes et faire rôtir doucement pour les cuire, ils doivent rester croquants si possible.
- Quand les légumes sont presque cuits, ajouter le gingembre râpé et l'ail, laisser revenir jusqu'à sentir leur effluves.
- Ajouter le riz et bien mélanger avec les légumes, laisser revenir pour que le riz devienne un peu croustillant et caramélise légèrement.
- Déglacer avec la sauce soja et bien mélanger.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Respecter la procédure de fin de cuisson.
- Débarrasser le riz frit dans 4 bacs GN 1/1 H 250.

4 Servir

- Dresser à l'assiette le riz frit, ajouter quelques cacahuètes hachées ou du tofu brouillé (ou les deux) et décorer avec un peu de persil ou coriandre fraîche hachée.
- On pourra également mettre des quartiers de citron vert à disposition.