

FICHE RECETTE 45 : GRATIN DE RIZ

Utilisation de produits surgelés

QUANTITES			MODE OPERATOIRE	TECH.
DENREES	unités	4 Pers	<ul style="list-style-type: none"> - Préchauffer le four à 200°C. - Verser 2 verres d'eau au fond de l'autocuiseur. Faire cuire à la vapeur les courgettes pendant le temps indiqué sur l'emballage. - Réserver après cuisson. - Chauffer dans la grande casserole de l'eau salée - Quand l'eau bout, y plonger le riz, bien remuer. - Faire cuire le temps indiqué sur l'emballage du riz tout en remuant de temps en temps. - Egoutter à l'aide d'une passoire. - Remettre dans la casserole avec le morceau de beurre. Remuer pour mélanger le beurre avec le riz. - Pendant la cuisson du riz, préparer la sauce béchamel et la réserver. - Couper le jambon en lanières courtes et les rondelles de courgettes en deux. - Dans le plat à gratin, étaler une fine couche de sauce puis la moitié du riz, toutes les courgettes et le jambon. - Saler et poivrer légèrement. - Verser par-dessus la moitié de la sauce restante. - Etaler par-dessus le reste de riz puis la sauce restante - Parsemer de gruyère râpé et d'un peu d'ail haché. - Mettre à gratiner au four 15 min. environ. - Conditionner en barquettes. 	<p>Cuisson vapeur</p> <p>Préparation d'une sauce béchamel</p> <p>Assemblage</p> <p>Gratin au four</p> <p>Utilisation cellule de refroidissement</p>
<ul style="list-style-type: none"> - riz - beurre - jambon cuit - emmental râpé - courgettes surgelées <p>Sauce béchamel</p> <ul style="list-style-type: none"> - lait - farine - beurre - sel - poivre - ail déshydraté 	<ul style="list-style-type: none"> g g tr g g cl g g 	<ul style="list-style-type: none"> 250 20 3 100 500 50 40 40 		
MATERIEL				
Couteau d'office Planche à découper Cuillères - Spatule Bols- assiettes Petite casserole Grande casserole Plat à gratin Passoire Barquettes				
DRESSAGE				
<ul style="list-style-type: none"> - en barquette 				