G A SCORTO calendrier adhérer

rechercher

menu

se déconnecter

Les recettes

RIZ (LEGUMINEUSES) le Pigeon INFOS INTERGAS (INFOS PRODUCTEURS

proposer un article

ACTU DU COLLECTIF COMPTES RENDUS

rechercher dans ressources

Publié le [date] par [prénom], du groupe [nom du groupe], Risotto de crevettes cédrat et burrata pour 4 personnes RIZ CARNAROLI (CEDRAT **Biosmurra** Lesca

Ingrédients 280 g RISO CARNAROLI

1 ecœs ès le 100 g de burrata

60 g de persil (gouttes)

100 g de vin blanc

2 feuilles de laurier

80 g d'huile d'olive

60 g de sirop de sucre

vierge extra

(1/1)

60 g de poireau

60 g de céleri

16 scampi de taille

... Lire la suite

moyenne

1 cédrat

Sel et poivre Nettoyez les crevettes en réservant les carcasses à la bande dessinée. Retirez les lignes de l'enveloppe et coupez-les grossièrement. Assaisonner avec un peu de sel, de poivre et 20 grammes de pelure de cèdre râpé. Étendre le scampi tartare sur deux feuilles de papier à cuire, les aplatir en forme rectangulaire sur une épaisseur d'environ 5 mm. Obtenez ensuite 4 rectangles d'environ 12 × 3 cm et les conserver au réfrigérateur jusqu'à trois minutes à partir de la fin de la cuisson du risotto. Cuire le vase du céronet nettoyé sous vide avec le sirop à feu doux pendant environ 90 minutes, puis l' conserver au réfrigérateur. Pour la bande dessinée: ajouter dans le pot les carcasses de fuite avec le vin et les légumes, environ 3 litres d'eau et de laurier. Porter à ébullition pendant environ 20 minutes.

Pour le risotto: flétri l'échalote hachée

dans de l'huile d'olive extra vierge, ajouter

le riz, bien porter le toast, mouillé avec la

bande dessinée légère et apporter à la

jus de cèdre et 120 g de cèdre

cubes.

cuisson en usant avec le beurre, 20 g de

préalablement cuite et coupée en petits



Publié le [date] par [prénom], du groupe [nom du groupe], Boulettes épinards et ricotta pour 6 personnes **PARMESAN Agricola IRIS**

Publié le [date] par [prénom], du groupe [nom du

Gnocchis de pommes de terre

violettes à la crème de Parmigiano

Reggiano pour 6 personnes

PARMESAN

groupe],

... Lire la suite

... Lire la suite

Agricola IRIS