



DES IDÉES RECETTES POUR CUISINER VOTRE

Risoritto

Spécial Risotto et paëlla

PAËLLA AUX FRUITS DE MER



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de riz Risoritto Vivien Paille
- 1,5 kg de langoustines (2 ou 3 par personne)
- 1 kg de calamars
- 1 kg de seiches
- 1 kg de gambas
- 1 kg de moules
- 1 kg de tomates
- 1 kg d'oignons
- 3 poivrons
- 250 g de petit pois
- 10 gousses d'ail
- Persil
- Huile d'olive

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Versez de l'huile d'olive dans une grande poêle. Dès qu'elle bout, mettre les gambas. Sortez-les dès qu'elles sont cuites, et procédez de la même manière avec les langoustines.
2. Mettre ensuite les encornets et les seiches dans la poêle et laissez-les cuire 15 min, ajoutez les oignons et les tomates et laissez cuire.
3. Au même moment, faites cuire les moules dans 4 litres d'eau (qui servira pour le riz). Puis, ajoutez les 2,5 kg de riz et les 4 litres d'eau pour noyer le riz petit à petit (si nécessaire).
4. Ajoutez les poivrons coupés en petits morceaux, puis les gambas et les petits pois, mélangez bien le tout.
5. Disposez les langoustines, les moules, l'ail coupé et les poivrons pour décorer. Laissez chauffer et servir.



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



4
PERS.



40
MIN.



60
MIN.

INGRÉDIENTS

- 350 g de riz Risoritto
- 2 c.s d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 150 g de petits pois
- 1 poignée de haricots verts
- 250 g de champignon émincés
- 2 gousses d'ail
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert émincés
- 400 g de tomates concassées
- 150 g de noix de cajou non salées
- 2 doses de safran en poudre
- Sel
- Poivre de cayenne.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites revenir dans l'huile : les oignons, les poivrons et l'ail.
Ajoutez les champignons, puis les tomates, les petits pois et les haricots verts.
2. Après quelques minutes, ajoutez le riz et mélangez. Ajoutez ensuite 800 ml d'eau, dans laquelle vous aurez dissout le safran. Salez, poivrez, puis mélangez le tout et couvrez la poêle (couvercle ou papier alu).
3. Laissez cuire à feu très doux, jusqu'à ce que le riz cuit et ait absorbé tout le liquide (on peut en rajouter en cours de cuisson).
4. Pendant ce temps, faites dorer les noix de cajou dans un peu d'huile dans une autre poêle (attention, ça brule facilement) et les égoutter sur un papier absorbant. Quand le riz est cuit, ajoutez les noix de cajou au plat et servez.

RISOTTO FINANCIÈRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



INGRÉDIENTS

- 300 g de riz « Risoritto » Vivien Paille
- 50 g de graisse d'oise ou 5 cl d'huile
- 55 cl de bouillon de bœuf
- 1 dose de safran
- 1 ris de veau
- 70 g de beurre
- 200 g de petit pois cuits
- 20 g de farine
- 1 dl de vin blanc
- 5 cl de madère
- 150 g de champignons
- 50 g de gruyère râpé
- Sel et poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Chauffer la matière grasse, ajouter le riz et le faire dorer en remuant sur feu vif. Mouiller avec 4 dl de bouillon de bœuf chaud, poivrer et ajouter le safran. Couvrir et laisser cuire à très petit feu 20 mn.
2. Blanchir le ris de veau 10 mn à l'eau bouillante, le rincer à l'eau froide puis retirer la peau.
3. Le presser entre 2 planchettes pendant qu'il refroidit.
4. Faire un roux blanc avec 30 g de beurre et la farine, mouiller avec 15 cl de bouillon chaud et levin en remuant. Rectifier l'assaisonnement et laisser frémir 10 mn.
5. Couper le ris de veau en gros dès et les faire revenir dans 20 g de beurre quelques instants. Les ajouter au riz avec quelques cuillères de sauce et les pois.
6. Emincer les champignons et les faire suer dans 20 g de beurre. Les verser dans le reste de la sauce, ajouter le madère. Vérifier l'assaisonnement.
7. Dresser le risotto sur un plat chaud. Servir la sauce aux champignons et le gruyère en accompagnement.

RISOTTO AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



2
PERS.



15
MIN.



25
MIN.

INGRÉDIENTS

- **2 tasses de riz « Risoritto » Vivien Paille**
- 1 oignon
- 1 dent d'ail
- 250 g d'épinards
- 3 c.s de persil plat haché
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 30 g de beurre
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- Sel et poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans un peu d'huile.
2. Ajoutez le riz préalablement rincé à l'eau froide et versez une louche de bouillon chaud. Cuisez en mélangeant jusqu'à absorption complète du liquide
3. Réitérez l'opération louche après louche jusqu'à cuisson complète du riz. (une vingtaine de minutes).
4. Rajoutez les épinards coupés en lanières, et le persil. Continuez la cuisson pendant 3 minutes.
5. Mélangez le fromage de chèvre et le beurre au risotto.
6. Gardez au chaud sous un couvercle pendant 3 minutes et servez immédiatement

RISOTTO FLEURS DE COURGETTES ET CRAQUANT DE PANCETTA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



4
PERS.



30
MIN.



50
MIN.

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz « Risoritto » Vivien Paille
- 1 échalote
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 c.s d'huile d'olive
- 1l de bouillon de volaille ou 3 cubes
- 12 fleurs de courgettes ou jeunes courgettes émincées
- 4 champignons de Paris
- 150 g de pancetta
- 75 g de parmesan râpé
- 2 c.s de crème fraîche épaisse.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire revenir l'échalote dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons en petits cubes, puis le riz.
2. Remuez et faites blondir jusqu'à ce que les grains soient translucides.
3. Versez le vin blanc et laissez réduire jusqu'à absorption complète. Salez et poivrez.
4. Versez 1 louche de bouillon et remuez jusqu'à absorption. Répétez louche après louche jusqu'à ce que le riz est une consistance crémeuse mais encore ferme.
5. Pendant ce temps grillez lentement les tranches de pancetta dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes.
6. Egouttez sur papier absorbant. Réservez. Fouettez la crème fraîche avec le parmesan et mélangez au riz à la dernière minute.
7. Disposez dans un plat les fleurs de courgettes, recouvrez avec le risotto puis brisez la pancetta par-dessus. Servez.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR :



www.vivienpaille-foodservice.com

VIVIEN PAILLE FOODSERVICE

41, rue du petit Bruxelles
59300 Valenciennes



*Le spécialiste de la solution végétale
pour les Professionnels de la Restauration*

UNE FILIALE
Avril