

FICHE DE RECETTE

Risoto aux champignons de saison

Type de recette	
Nombre de portions	15
Temps de préparation	25
Temps de cuisson	30
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	36,45 €
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	2,4300 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Riz carnaroli	kg	1	6	6,00
Oignons	kg	500	2,5	1,25
beurre	kg	250	10	2,50
champignons mélange	kg	1	17	17,00
Vin blanc	btl	demi	5	2,50
bouillon volaille	L	1	3	3,00
cerfeuil	botte	1	3	3,00
huile d'olive	l	20	6	1,20
TOTAL				36,45 €

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Eplucher et haché les oignons.nettoyer les champignons. Faire sauter les champignons à l'huile d'olive.Fairesuer les oignons, ajouter le riz et faire perler. Mouiller avec un peu de vin blanc et un peu de bouillon.Laisser absorber et répéter l'opérationjusqu'à cuisson complète. Mélanger avec les champignons et le cerfeuil avant de servir

