Intitulé du plat	Type de plat
Riz au lait façon automnale	Dessert

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence	Soudant Alan	Nombre de couverts
		6

Denrées	Unité	Qté
Riz rond	gr	100
Sucre s2	kg	0,250
crème	l	0.100
sel		pm
Pomme boskoop	kg	0,500
cannelle		pm
Brisures spéculoos	gr	15
Noisettes émondées	gr	15
Cerneaux noix	gr	20
citron	pc	1
Beurre		
Pomme granny	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Préparer et peser les marchandises. • Mettre le riz en cuisson avec le lait et une pincée de sel à feu doux. • Réaliser un caramel au beurre salé et laisser au chaud. • Eplucher les boskoops et mettre dans de l'eau citronnée. • Réaliser une compote avec les pommes et la cannelle. • En fin de cuisson, sucrer le riz et verser la crème, tenir au chaud. • Réaliser des bâtonnets de pommes dans l'eau citronnée. • Dresser le tout tiède dans une assiette creuse.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo