Intitulé du plat	Type de plat
Petites pâtes grecques « Kritharaki - langues d'oiseaux » comme un risotto {vin blanc – parmesan – crème}	Garniture de plat

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Riz spécial risotto	gr	250
Oignon	pc	1
Fond blanc	l	1,5
Vin blanc	cl	10
beurre	gr	60
Parmesan râpé	gr	80
Huile d'olive	cl	5
Sel, poivre		pm
facultatif		
crème	cl	10
Si pas de fond blanc : 1,5 l d'eau et 1 cube bouillon		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Peler, hacher, suer l'oignon. • Ajouter les pâtes, mélanger => translucide.	
1.2	• Verser le vin blanc sec. • Cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé par les pâtes.	
1.3	• Verser ensuite une louche de fond blanc, poursuivre la cuisson, en mélangeant de temps à autre, jusqu'à ce que le bouillon soit complètement évaporé.	
1.4	• Une fois évaporé, ajouter une nouvelle louche de fond blanc et laisser absorber à nouveau.	
1.5	• Répéter l'opération plusieurs fois, en ajoutant au fur et à mesure les louches de fond blanc au risotto, jusqu'à temps que ce dernier soit cuit.	
1.6	• Quand le risotto est cuit : Ajouter l'huile d'olive et le parmesan râpé. • Assaisonner. • Laissez cuire encore quelques minutes sur feu doux.	
1.7	*Facultatif :* Pour un risotto plus onctueux en bouche, ajouter de la crème à sa préparation (en même temps que le parmesan râpé).	
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo