Intitulé du plat	Type de plat
Risotto nature {vin blanc – parmesan – crème}	

Fiche technique de fabrication-bon économat

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Riz spécial risotto	gr	200
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 le riz, mélanger => translucide. • Verser le vin blanc sec. • Cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé par le riz. • 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. • Une fois évaporé, ajouter une nouvelle louche de fond blanc et absorbé à nouveau. • 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. • Quand le risotto est cuit, ajouter l'huile d'olive et le parmesan râpé. • Assaisonner. • Laissez cuire encore quelques minutes sur feu doux. *Facultatif :* Pour un risotto plus onctueux en bouche, ajouter de la crème à sa préparation (en même temps que le parmesan râpé).	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo