Intitulé du plat	Type de plat
Riz façon madras { papaye – raisins de Smyrne - amandes effilées – cannelle}	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Riz long ou basmati	gr	200
Oignon	pc	1
Beurre	gr	80
Fond blanc	cl	50
b.g	pc	1
Raisins de Smyrne	gr	30
Sachet de the	pc	1
Papaye fraiche	pc	1
Amandes effilées	gr	30
Bâton de cannelle	pc	1
Sel		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Porter à frémissement 2 tasse d'eau. • Ajouter le sachet de thé et infuser 5 min.	
1.2	• Mouiller les raisins avec le thé. • Nettoyer, hacher l'oignon.	
1.3	• Suer l'oignon haché (60 gr de beurre). • Nacrer le riz avec l'oignon sué. • Mouiller avec le fond blanc.	
1.4	• Ajouter le b.g, le bâton de cannelle. • Porter a frémissement. • Couvrir d'un papier sulfurisé.	
1.5	• Enfourner 20 min à 180° ou à frémissement sur le fourneau. • Torréfier les amandes.	
1.6	• Réaliser une brunoise avec la papaye. • Oter le b.g. • Egrainer a la fourchette avec une noix de beurre.	
1.7	• Egoutter les raisins. • Ajouter au riz, les raisins la brunoise de papaye et les amandes effilées.	
1.8	• Rectifier l'assaisonnement.	
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo