FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : **8 couverts**

INTITULE DU PLAT : **Risotto aux courgettes (p.431)**

Objectifs d'apprentissage:

- ciseler un oignon (p.137)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Ciseler-un-oignon
www.editions-bpi.fr/qr/30159
- tailler en paysanne (p.82)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Tailler-en-paysanne
- Cuire du riz pour risotto (p.431)
http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-un-risotto

DENREES	UNITES	QUANTITES
Base :		
Huile d'olive	l	0.080
Riz rond « Arborio »	kg	0.500
(60 à 80 g par portion)		
oignons	kg	0.200
ail	gousse	1
Vin blanc sec	l	0.10
courgettes	kg	0.200
Mouillement :		
Fond blanc de volaille	l	1
Liaison :		
crème	l	0.10
Huile d'olive	l	0.05
Parmesan râpé	kg	0.08
Assaisonnement :		
Sel fin		PM
Poivre blanc		PM0

PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

.1/ Préparer les éléments du risotto

- Réaliser le fond blanc PAI *(3 fois le volume du riz)*
- Ciseler finement les oignons
- Tailler les courgettes en fine paysanne
- Peser les éléments de base et de liaison

.2/ Cuire le risotto

- Dans une sauteuse, suer les oignons ciselés à l'huile d'olive, ajouter en fin de cuisson les courgettes en paysanne.
- Ajouter le riz rond et nacrer avec les oignons et les courgettes.
- Déglacer avec le vin blanc. Il doit réduire et être absorbé par le riz.
- Mouiller en 3 fois avec le fond blanc. Il doit être entièrement absorbé par le riz avant d'en rajouter. Ne pas arrêter de remuer avec une spatule durant sa cuisson
- S'assurer de sa cuisson. Il doit être crémeux et onctueux.
- Ajouter la liaison hors du feu, rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

DRESSAGE :

Répartir équitablement le risotto dans des assiettes creuses. Saupoudrer de parmesan râpé.