



Menu Signature Samuel ALBERT

Volaille Anjou Maine

Risotto de Quinoa d'Anjou au shizo

Champignons bruns du Maine et Loire



Recette pour 100 portions

Poids de référence :
150 g / portion

Atelier de production :
Inconnu

Éléments de repas compatibles :
Plat protidique

Coût alimentaire
Coût non
alimentaire

Coût de revient

PORTION

--.-- HT
0,00 € HT

--.-- HT

Recette

--.-- HT
0,00 € HT

--.-- HT

Composants

Désignation	PP	Qté (nette)		Qté (brute)	Fixe	Prix (recette)
AIL <i>Ingrédient</i>	Non	0,125	kg	0,000	Non	--.-- HT
BEURRE 1/2 SEL <i>Ingrédient</i>	Non	0,600	kg	0,000	Non	--.-- HT
CHAMPIGNON BRUN <i>Ingrédient</i>	Non	3,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
FOND BLANC DE VOLAILLE DESHY <i>Ingrédient</i>	Non	0,450	kg	0,000	Non	--.-- HT
OIGNON <i>Ingrédient</i>	Non	2,500	kg	0,000	Non	--.-- HT
POULET FILET FERMIER <i>Ingrédient</i>	Non	100,000	Pce	0,000	Non	--.-- HT
QUINOA <i>Ingrédient</i>	Non	6,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
SAUCE SOJA <i>Ingrédient</i>	Non	0,150	L	0,000	Non	--.-- HT
SHIZO <i>Ingrédient</i>	Non	1,000	Pce	0,000	Non	--.-- HT

Progression

Volaille:
- Snacker en sauteuse ou cuire la volaille (filet ou cuisse) au four et réserver au chaud dans un bac GN;

Quinoa:
- Hacher l'oignon et l'ail grossièrement et le faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile, sel et poivre;
- Ajouter les champignons en lamelles et les sauter;



Allergènes

CÉLÉRI , CÉRÉALES (GLUTEN), LAIT (LACTOSE), OEUF, Peut contenir des traces de CRUSTACÉS, Peut contenir des traces de LAIT (LACTOSE), Peut contenir des traces de MOLLUSQUES, Peut contenir des traces de POISSON, Peut contenir des traces de SOJA, SOJA

- Ajouter le quinoa à sec et mouiller à hauteur avec de l'eau;
- Cuire le quinoa jusqu'à ce qu'il gonfle bien et que l'eau soit totalement évaporée;
- Hacher le Shizo et l'ajouter au quinoa.

Sauce:

- Réhydrater avec de la poudre de jus de volaille;
- Avec l'ail et l'oignon, déglacer la sauteuse avec le jus de volaille et réduire;
- Réduire légèrement et ajouter le soja et un peu de beurre;
- La sauce doit être bien brillante et légèrement épaisse;

Dressage:

- Commencer par mettre le risotto de quinoa puis la volaille puis arroser de sauce.