

Risotto de gambas et chorizo



 10 personnes

650g de risotto	150g de parmesan
2 oignons	25cl de vin blanc
2 poivrons rouges	100g de beurre
200g de chorizo	10g de Rizdor Ducros
30 gambas	

Épluchez et émincez l'oignon. Taillez en dés le poivron et le chorizo. Faites suer le tout à l'huile d'olive sans coloration. Versez le riz, narez-le puis déglacez-le au vin blanc.

Lorsque le vin est évaporé, ajoutez à hauteur un bouillon de légumes et le **Rizdor**. Mélangez et ajoutez du bouillon dès que le liquide précédent est absorbé.

Une fois le riz cuit, liez au parmesan et au beurre. Poêlez les gambas et servez-les sur le risotto.



Rizdor

un essentiel de votre cuisine



McCORMICK FRANCE RCS AVIGNON 8622 990 027

UN ASSAISONNEMENT DE TRÈS GRANDE QUALITÉ :

• La qualité des matières

Safran de grade 1
Curcuma Allepey – originaire d'Inde qui apporte une saveur intense et une couleur orange foncée.

• Composé de 7 épices dont 3% de Safran

Curcuma, paprika, gingembre, safran, graines de coriandre, poivre noir, piment.

POUR UNE CUISINE DU QUOTIDIEN :

• Diversité d'usage

Plats salés : riz, pâtes, céréales, risottos, sauces pour poissons...
Desserts : poires pochées, panacotta..

• Conseils d'utilisation

Féculents : 15g / 10 L d'eau de cuisson
Risotto et paëlla : 4g / Kg de riz
Soupes et plats mijotés : 2g / L de bouillon

Ducros

FOODSERVICE

EN PROVENCE DEPUIS 1963

REDÉCOUVREZ LE RIZDOR DANS TOUS VOS PLATS DU QUOTIDIEN !



**7 ÉPICES INTENSES
DONT 3% DE SAFRAN**



**100% D'INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE**

Dos de merlu, confit de fenouil au Rizdor



 10 personnes

1,5kg de dos de merlu 1 c à café de **Rizdor Ducros**
6 fenouils 100ml de crème
2 oranges



Émincez le fenouil. Faire revenir avec un filet d'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez le **Rizdor**, le jus de l'orange et la crème. Salez et laissez mijoter jusqu'à évaporation du liquide.

Salez les pavés de merlu. Dans une poêle chauffée avec un filet d'huile d'olive, faites-les rôtir pendant environ 5 minutes de chaque côté en les gardant nacrés. Réservez-les au chaud.

Répartissez le confit de fenouil dans les assiettes et posez dessus le pavé de merlu.

Crème brûlée au Rizdor



 10 personnes

1/2 L de crème liquide 180g de sucre semoule
1/2 L de lait 100g de cassonade
200g de jaunes d'œufs 2 c à café de **Rizdor Ducros**



Préchauffez le four à 100°C. Blanchissez les jaunes et le sucre. A froid, ajoutez le lait, la crème et le **Rizdor**. Mélangez.

Répartissez en casserole et enfournez environ 1 heure. Laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez rapidement à l'aide d'un chalumeau.

Panna Cotta au Rizdor



 10 personnes

800ml de crème 2 c à café de **Rizdor Ducros**
200ml de lait 4g de agar agar
100g de sucre



Mélangez le sucre, le **Rizdor** et l'agar agar. Ajoutez-le dans le mélange lait et crème et chauffez doucement en mélangeant.

Portez à ébullition 5 minutes. Moulez en verrine et réservez au frais.

Vous pouvez servir accompagné d'un coulis ou d'une marmelade de fruits.