

Waterzo[®] aux saveurs méditerranéennes

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 27 min

Recette pour votre

Cook'in

Guy
Demarle



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le plat :

- 50 g d'oignon
- 30 g d'échalote
- 20 g de beurre
- 15 g de farine T45
- 200 g de poivrons rouges
- 15 g de branches de céleri
- 3 pincées de sel fin de Guérande
- 5 tours de moulin à poivre 5 baies
- 200 g de crème fraîche épaisse entière

- 700 g d'eau 1 cube de bouillon de volaille
- 2 pincées de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe d'origan sec
- 250 g de riz étuvé
- 300 g de saucisses de poulet

Pour la sauce:

- jus de cuisson et ses légumes
- 1 jaune d'œuf

Pour la présentation:

- du persil ciselé

Épépiner les poivrons rouges et couper en petits morceaux. Détailler le céleri en petits morceaux. Éplucher l'oignon et l'échalote, détailler en 4. Jeter l'oignon et l'échalote dans le bol. Mixer 5 secondes - vitesse 6.

Ajouter le beurre, la farine, les morceaux de poivrons rouges, les petits morceaux de céleri, le sel et le poivre. Cuire 2 minutes - 80°C - vitesse 2.

Ajouter la crème épaisse, l'eau, le cube de bouillon de volaille, la muscade moulue et l'origan sec dans le bol. Placer le panier inox dans le bol et verser le riz (préalablement rincé).

Répartir les saucisses de poulet sur le riz, fermer le bol. Cuire l'ensemble 25 minutes - 120°C - vitesse 2.

La sauce :

En fin de cuisson, retirer le panier inox contenant le riz et les saucisses.

Ajouter le jaune d'œuf dans le bol.

Mélanger 1 minute - vitesse 2.

Dresser à l'assiette et parsemer de persil frais ciselé. Servir aussitôt.

Petite astuce :

Le panier inox étant occupé, je place le tamis sur le bol à la place de celui retourné habituellement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons, échalote	5 sec		6	
	Beurre, farine, poivrons, céleri, sel, poivre	2 min	80°C	2	
	crème, eau, cube, muscade, origan				
	Riz, saucisses de poulet	25 min	120°C	2	
	Jaune d'œuf	1 min		2	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)