







Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Riz indica Les Essentiels	0.5	Kilo(s)
Pesto Verde Panzani Maestro	0.25	Kilo(s)
Bûche de chèvre frais	1	
Carotte(s)	0.4	Kilo(s)
Roquette PM	0.2	Kilo(s)

Les produits Panzani Food Service pour cette recette

Difficulté 	Budget 
Préparation  min	

Mise en œuvre

- Préparer le riz:
 - Laver le riz à l'eau froide puis le mettre dans une casserole.
 - Saler et porter à ébullition.
 - Couvrir hermétiquement et cuire à feu très doux pendant 17 minutes environ, jusqu'à absorption complète du liquide.
 - Laisser refroidir.
- Mélanger le Pesto Verde et le chèvre avec le riz.
 - Ajouter les carottes détaillées en brunoise et la roquette.
- Laisser reposer 30 minutes au frais avant de servir.

