

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
L'ÉCOLE JAMES PADDON - 2018

VERS DE POULET SUR SA FEUILLE DE RIZ
D'AUTOMNE CERCLÉE DE VERS DE CERF



VERS DE POULET SUR SA FEUILLE DE
RIZ D'AUTOMNE CERCLÉE DE VERS
DE CERF

INGRÉDIENTS

Marinade :

- Miel de Païta
- Ketchup
- Soyu
- Curry
- Ail
- Herbes de Provence
- Huile

Vers de cerf :

- Viande de cerf de La Foa d'environ 100 g

Salade d'automne :

- 2 tomates
- ½ poivron
- ½ oignon
- ½ ananas
- 1 pomme

Riz d'automne :

- 600 g de riz jasmin
- ½ cuillère à thé de colorant rouge

Vers de poulet :

- 1 blanc de poulet
- De la chapelure
- 1 œuf
- De la farine

Préparation : 30 min

4 parts

Cuisson : 30 min

Marinade

Mélanger tous les ingrédients à convenance

Vers de cerf

Couper le cerf en lamelles et le mettre à mariner dans la marinade une dizaine de minutes avant de le faire cuire. Puis le réserver au chaud.

Salade d'automne

Coupe la pomme, la tomate, l'oignon, l'ananas et le poivron en petits dés et les mélanger ensemble.

Riz d'automne

Rincer le riz puis ajouter le colorant dans l'eau. Mélanger et mettre à cuire dans la marmite à riz.

Vers de poulet

Découper le poulet en lamelles, puis le tremper successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Faire cuire dans un peu d'huile.

Dressage

Mettre le riz dans un emporte-pièce ovale, ajouter la salade par-dessus. Démouler délicatement. Mettre 2 lamelles de poulet pané sur le dessus. Mettre 6 lamelles de cerf autour du riz.