

Geprek Bensu Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

Mozzarella 40% MG Maestrella	160 g
Concentré de tomates	50 g
Oignon	1
Riz long	160 g
Concombre	1
Blancs de poulet	600 g ou 4 morceaux
Persil plat	1 branche
Gousses d'ail	3
Farine	200 g
Piments	10
Huile d'olive	5 cl
Bouillon de légumes	250 g
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Couper le poulet en morceaux d'environ 3 cm x 3 cm et le mélanger avec la moitié de l'ail haché, le sel et le poivre. Laisser la préparation au réfrigérateur pendant environ 10 minutes.
- Pendant ce temps, nacrer le riz : Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter le riz, le laisser devenir transparent, puis doré tout en remuant avec une spatule. Saler, poivrer et verser le bouillon. Porter à ébullition puis couvrir et baisser le feu au minimum en laissant cuire 20 minutes.
- Couper le concombre en mirepoix tout en gardant 8 rondelles pour le dressage.
- Mélanger le poulet dans la farine, assaisonner et le faire frire dans l'huile chaude.
- En parallèle, hacher les piments. Les ajouter ainsi que l'ail, le sel, le poivre, le sucre, les oignons émincés, le concentré de tomates, le persil effeuillé et le mirepoix de concombre au poulet à cuire.
- Une fois cuit, disposer le poulet sur 4 assiettes.
- Démouler une demie sphère de riz et 2 tranches de concombre à côté puis déposer la Mozzarella 40% MG Maestrella sur la viande jusqu'à ce qu'elle coule.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Cossette