

Temps : 30 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 100

Une recette gourmande pour la rentrée !

Préparation

Etape 1

Faire suer les oignons dans la matière grasse, ajouter le riz à risotto, la purée d'ail et faire nacer.

Etape 2

Reconstituer le bouillon de légumes et mouiller jusqu'à hauteur, renouveler l'opération jusqu'à la cuisson désirée, réserver.

Etape 3

Crémer le risotto et lier avec le Gorgonzola crémeux, ajouter l'agrumes intense à votre convenance.

Etape 4

En finition ajouter le pesto, bien mélanger et servir très chaud.

Ingrédients



25 kg Oignons en dés



1 l Cuire et rôtir



4 kg Riz risotto



8 l Bouillon de légumes



1500 g Gorgonzola crémeux



2 l Crème liquide



200 g Purée d'ail



500 ml Agrumes intense



300 g Pesto vert



2500 g Champignons de Paris

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	528
Matières grasses (g)	4.6
Dont acides gras saturés	10.2
Glucides (g)	6.8
Dont sucres	1.5
Protéines (g)	2.5
Sel (g)	0.5