

RIZ PORTUGAIS ÉPICÉ AUX FRUITS DE MER

20
min

Préparation

45
min

Cuisson



Préparation:

- 1- Couvrez et portez à ébullition dans une cocotte les moules, les queues de persil et le vin blanc. Remuez et retirez du feu quand les moules sont ouvertes. Égouttez et gardez le bouillon.
- 2- Faites revenir dans la cocotte l'oignon ciselé, l'**Ail en poudre** et les **Feuilles de Laurier McCormick**, le persil avec de l'huile d'olive chaude. Ajoutez le riz puis le concentré de tomates.
- 3- Mélangez et mouillez avec l'eau de cuisson des moules et le bouillon. Ajoutez le sel et le **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick**. Portez à ébullition puis faites cuire à couvert environ 15 minutes en ajoutant régulièrement du bouillon.
- 4- Ajoutez les petits pois et faites cuire encore 5 minutes. Ajoutez ensuite les crevettes, les moules et les pétoncles et continuez la cuisson pendant environ 5 minutes.

Dressage:

Disposez le riz en assiettes ainsi que les fruits de mer. Ajoutez de la coriandre ciselée.

Le Plus du Chef:

Rajoutez d'autres fruits de mer comme des langoustines, coques, couteaux, ...

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 2kg de moules
- 30cl de vin blanc
- 1,3cl d'huile d'arachide
- 2 bottes de persil plat
- 240g de crevettes cuites
- 200g de pétoncles
- 3 oignons
- 40g d'**Ail en poudre McCormick**
- 1g de **Feuilles de Laurier McCormick**
- 5cl d'huile d'olive
- 600g de riz
- 1,25l de bouillon de légumes
- 10g de concentré de tomate
- 18g de **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick**
- 200g de petits pois surgelés
- 1 botte de coriandre
- 3g de poivre
- 6g de sel

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 2kg de bœuf haché
- 90cl d'huile d'arachide
- 280g de chorizo
- 21g de **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick**
- 1l de lait
- 280g de mie de pain
- 4 oignons
- 8cl d'huile d'olive
- 60g de beurre
- 4 jaunes d'œuf
- 50g de farine
- 1 botte de persil plat
- 6g de sel
- 330g de coriandre
- 4 oeufs
- 200g de farine
- 2l d'huile d'arachide

25
min

Préparation

25
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Dans une cocotte chaude, faites cuire la viande, le chorizo avec les 18 g du **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick** et l'huile d'arachide (90cl). Faites bouillir le lait, mettez-le sur le pain pour le faire ramollir et incorporez-le à la viande cuite. Hachez ensuite le pain et la viande.
- 2- Faites revenir les oignons ciselés dans la cocotte avec de l'huile d'olive. Ajoutez le beurre, les jaunes d'œufs, 50 g de farine. Assaisonnez et ajoutez le persil ciselé puis un peu de bouillon de bœuf pour humidifier la pâte.
- 3- Remettez dans la cocotte à feu doux et mélangez pour obtenir une pâte épaisse.
- 4- Laissez refroidir et formez des croquettes/boulettes. Préparez trois récipients contenant respectivement 200 g de farine, les œufs entiers battus et la chapelure. Roulez les boulettes dans ces trois ingrédients. Faites les ensuite frire dans l'huile d'arachide chaude.
- 5- Saupoudrez les boulettes de 3 g de **Mélange Portugal Piri-Piri McCormick**.

Dressage:

Accompagnez les croquettes d'une salade verte.

Le Plus du Chef:

Rajoutez des noisettes concassées pour apporter du croquant.