



## POUR LE BOUILLON

### ■ INGRÉDIENTS en g :

■ Paëllor AS 10 054	1
■ Eau	400
■ Huile	30
■ Concentré de tomate 28%	15
■ Poivrons surgelés IQF	100
■ Petits pois IQF	50
■ Bouillon de cuisson pour paëlla AS 08 063	19
<b>Total</b>	<b>615</b>

### ■ QUANTITÉ :

1
400
30
15
100
50
19
<b>615</b>

1

## POUR LA GARNITURE

### ■ INGRÉDIENTS en g :

■ Poulet
■ Crustacés
■ Riz cru sec
<b>Total</b>

### ■ QUANTITÉ :

200
200
250
<b>650</b>

2

### ■ MODE OPÉRATOIRE :

- Faites rôtir au four les morceaux de poulet de 8 à 10 mn à 200°C.
- Ajoutez le riz et les crustacés.
- Assemblez en poche, mettez sous vide et pasteurisez ou faites cuire de façon traditionnelle.

3