

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.