

## CHEVREUIL AVEC RIZ BASMATI AU SAFRAN ET BROCOLI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Préparation

Faire cuire le riz basmati avec le safran et l'eau au micro-ondes pendant 8 minutes. Retirez-le et laissez-le reposer, couvert, pendant 2 à 3 minutes. Le riz déjà cuit peut être conservé au réfrigérateur et réchauffé pendant 1 minute lorsque nécessaire. Réchauffez le civet de chevreuil pendant 2 à 3 minutes au micro-ondes, ajoutez les brocolis assaisonnés et réchauffez-les pendant une autre minute. Dressez le riz en utilisant un emporte-pièce, placez le chevreuil par-dessus, ajoutez les brocolis et servez. Décorez avec des herbes aromatiques fraîches.

### Ingrédients Menù

100 g Riso Basmati (Riz Basmati) - RM1  
10 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90  
140 g Capriolo in salmì (Civet de chevreuil) - SF1X  
50 g Brocoli saporiti (Brocolis relevés) - B30K

### Ingrédients

Herbes aromatiques  
200 ml Eau  
Sel et poivre