Collier au jus d'ail, dariole de riz

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr

Facile

4 personnes

15 min de préparation

2h30 de cuisson

Suggestions:

Saint Emilion

Touraine blanc
Sauvignon

Ingrédients

800g de collier de bœuf
1/2 litre de vin blanc
2 cubes de bouillon de volaille
1/2 litre d'eau
200g d'ail
200g de riz
10g de beurre
Sel, poivre

Préparation

1 Faites revenir le collier dans un faitout. Salez et poivrez.
2 Incorporez l'ail non épluché. Cuire 10 minutes en remuant.
3 Ajoutez le vin blanc, le bouillon de volaille et l'eau.
4 Laissez cuire pendant environ 2h30.
5 Après la cuisson, retirez le collier, passez le jus au mixer puis au chinois. Si le jus n'est pas assez lié, laissez réduire pour obtenir la consistance désirée.
6 Cuire le riz à l'eau salée, ajoutez le beurre, le mouler à l'aide de petits ramequins. Dressez vos assiettes.

Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Utilisez le même vin blanc dans le plat et dans le verre : privilégiez un vin un peu acide, comme le Sauvignon, qui viendra s'accorder parfaitement avec l'ail.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr
Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise