



RECETTE AVEC



Arancini



Préparation : 60 min

Ingrédients

- 1L (4 tasses) de bouillon de poulet
- 1/2 c. à thé de filaments de safran
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon brun, finement haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 1/2 tasse de riz SunRice
- 60g de parmesan, finement râpé
- 500g de crevettes cuites, pelées, déveinées, finement haché
- 3 c. à soupe de ciboulette hachée
- 1 tasse de mozzarella finement râpée
- 1 tasse de farine ordinaire
- 4 œufs, légèrement battus
- 200 g de chapelure
- Huile végétale, pour la friture

SAUCE CITRON CHILLI AIOLI

- 1 tasse de mayonnaise aux œufs entiers
- 1 gros citron, zeste finement râpé
- 1 c. à soupe de piment chipotle haché

Mettez le bouillon et le safran dans une casserole moyenne et portez à ébullition à feu vif. Réduire le feu à doux, maintenir un léger frémissement.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire en remuant pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides. Incorporer le riz et faire cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les grains paraissent vitreux. Ajoutez 1/2 tasse de bouillon au riz, en remuant jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Continuez ce processus, en ajoutant 1/2 tasse de bouillon et en remuant jusqu'à ce qu'il soit absorbé avant d'ajouter le suivant. Cela prendra 20 à 25 minutes. Le riz doit être tendre mais ferme à croquer. Retirer du feu. Ajoutez le parmesan en remuant. Réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit froid.

Une fois froid, ajoutez les crevettes, la ciboulette et la mozzarella et assaisonnez. Roulez 1 cuillerée à soupe de mélange à risotto en boule. Répéter l'opération avec le reste du mélange. Enduire les boules de risotto, une à la fois, de farine, d'œuf et de chapelure. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Préchauffez le four à 160°C en forçant le ventilateur. Faire frire les arancini 6-8 à la fois jusqu'à ce qu'ils soient dorés, les transférer sur une grille, les garder au chaud sur la grille du four tout en faisant cuire le reste des arancini. Mélanger les ingrédients de l'aioli au citron et au piment et servir.

ASTUCE

Faites toujours frire en petites quantités pour que l'huile reste à la température idéale.

