

Arancini en tapas / fromage et poivrons



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Riz Carnaroli sous vide en boîte de 1kg RISO	0179384
0.075	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
0.15	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
PM	Safran en filament en bocal 1 g COLIN	0247931
0.15	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
2 litres	Huile pour friture en bidon 7,5 L	~
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.025	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
0.35	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
5 pièces	Œuf entier	~
0.2	Mozarella	~
0.25	Crème liquide UHT 35% MG	~

Étapes de préparation

- 1 Coupez en dés la mozzarella et les poivrons picillos. Réserver.
- 2 Remettre en œuvre le bouillon de légumes avec le safran. Réhydratez les échalottes dans le vin blanc.

- 3 Préparer un risotto classique, nacrer le riz déglacer au vin. Mouiller au bouillon de légumes au safran et le terminer avec la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre). Laisser refroidir.
- 4 Débarrasser le risotto sur une plaque. Placer au réfrigérateur et laisser bien refroidir..
- 5 Modeler avec le riz de petites boules et faites dans chacune d'elle une cavité. Remplissez-les avec la mozzarella et le poivron. Refermez les boules.
- 6 Passer les boules de riz dans la farine, dans l'œuf battu avec le sel et dans la chapelure. Faites frire dans l'huile bien chaude.
- 7 Égoutter les arancinis et servir.