

Arancini a la viande et fromage

Riz :

- Oignon 1
- Beurre 50g
- Riz 350 g
- Eau 1 l
- Bouquet garni 1
- Safran, sel fin, poivre, muscade.
- Parmesan 80g
- Œuf 1

Farce :

- Oignon 1
- Carotte 1
- Steak haché 100g
- Ail 1gousse
- Concentré de tomate 1 c a s
- Petits pois 40g
- Sel, poivre, épices mergez.
- Fromages : Vache qui rit 4

Panure :

- Farine 200g
- Eau 100g
- Sel, poivre.
- Chapelure de maïs.

Cuisson :

- Huile arachide 1 l



Cuisson du riz :

Faire suer l'oignon haché dans le beurre. Mouiller avec le bouillon. Mettre les épices. Laisser cuire 20mn. Ajouter le parmesan. Débarrasser dans un plat. Laisser refroidir.

Cuisson de la farce :

Faire suer l'oignon, et les carottes hachées. Ajouter la viande hachée. Mettre les petits pois et les épices, et le concentré de tomates. Laisser cuire 10mn. Laisser refroidir.

Assemblage :

Prendre une cuillère à soupe de riz, étaler dans la main, déposer au milieu une cuillère à café de farce et un morceau de vache qui rit. Refermer, le riz pour former une boule. Déposer sur un plat et continuer avec le restant.

Pâte à beignet :

Mettre dans un saladier 200g de farine, sel, poivre, et verser progressivement l'eau.

Panelure :

Hacher les pétales de maïs, pour faire la chapelure. la mettre dans un plat.

Passer les boules dans la pâte à beignet, laisser égoutter, passer dans la chapelure. Répéter l'opération si nécessaire. Poser dans un plat.

Cuisson :

Faire chauffer l'huile (env 160°) plonger les Arancinis dans l'huile laisser cuire env 4 mn. Débarrasser sur un papier absorbant.

Servir chaud. Les arancinis peuvent être accompagnés d'une mayonnaise à la harissa.