



Croquettes de riz et arancini, risotto milanais

Risotto Milanais

- 1,5 l de fond de volaille chaud
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 2 tasses de riz Arborio
- 3 dl de vin blanc sec
- 1 càc de pistils de safran nouvelle récolte
- 100 g de parmesan frais râpé
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Hachez l'oignon et faites-le fondre dans une noix de beurre.

2/ Ajoutez le riz et faites-le perler.

3/ Mouillez avec le vin blanc et mélangez bien. Ajoutez le bouillon chaud au fur et à mesure tout en mélangeant, le riz ne peut jamais être sec.

4/ Lorsque le riz est presque cuit, (+/-16') ajoutez le parmesan, le safran, et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez une pointe de muscade suivant votre goût.

5/ Terminez de cuire, et en dernière minute, détendez le risotto avec une bonne noix de beurre.

6/ Servez sur assiette plate.

Arancini (pour 6 personnes)

- 900 g de risotto cuit
- 50 g de petit-pois cuits étuvés au beurre
- 50 g de jambon cru
- 50 g de mozzarella
- 1 oeuf
- Farine
- Chapelure
- Sel
- 2l d'huile d'arachide (pour friteuse)



- 1/ Coupez en petits dés la mozzarella et le jambon, mettez-les ensemble dans un bol. Ajoutez les petits pois et mélangez bien.
- 2/ Modelez avec le riz des boules et faites dans chacune d'elle une cavité. Remplissez-les avec le mélange et refermez-les.
- 3/ Passez-les dans la farine, dans l'oeuf battu avec le sel et dans la chapelure. Faites frire dans l'huile bien chaude.
- 4/ Égouttez-les et servez tièdes ou froids.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/article/detail_croquettes-de-riz-et-arancini-risotto-milanais?id=8932604&preview=true