

Arancini au comté



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait

Boulettes de risotto au comté panées dans la chapelure panko et frites jusqu'à dorure, avec un cœur fondant de fromage.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ Risotto au comte		☐ oeufs, battus avec une fourchette	2
☐ farine	80 g	☐ Chapelure panko	150 g
☐ Comté AOP 12 mois, en cube de 1,5cm	130 g	☐ sel	
☐ huile de friture	2 l	☐ poivre	
☐ farine	100 g	☐ Sauce froide piquante a la tomate	

PRÉPARATION

1. Faire du *Risotto au comte* selon la recette dédiée et laisser refroidir complètement.
2. Préparer dans un plat un fond de *farine* pour déposer les arancini.
3. Avec une cuillère à glace, former des boules de risotto d'environ 6cm de diamètre. Enfoncer un cube de *Comté AOP 12 mois* au centre de chaque boule et refermer soigneusement autour du fromage. Poser dans le plat.
4. Répéter l'opération jusqu'à épuisement du risotto et du fromage. Mettre au frais pendant au moins 30 minutes pour raffermir les arancini.
5. Faire chauffer de l'*huile de friture* dans une *friteuse* ou une *casserole* profonde à 180°C.
6. Préparer trois plats : un avec de la *farine*, un avec des *oeufs* et un avec de la *Chapelure panko*.
7. Assaisonner la farine avec du *sel* et du *poivre*.
8. Passer chaque arancini successivement dans la farine, les oeufs battus et la chapelure panko, en veillant à bien les enrober à chaque étape. Poser sur une assiette.
9. Faire frire les arancini par petites quantités pendant environ 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Égoutter sur du papier absorbant et saler légèrement.
10. Servir chaud sur une *Sauce froide piquante a la tomate* par exemple.