

Arancini à la sicilienne aux petits pois et jambon |

Recette pour 12 tapas

Description

Une délicieuse croquette de risotto au parmesan, petits pois et jambon.

L'astuce du chef

Si vous avez préparé un peu trop de risotto la veille, cette recette saura donner une deuxième vie à vos restes.

Ingrédients

Risotto

- 150 Gr Oignon
- 175 Ml Riz arborio
- 60 Ml Vin blanc
- 600 Ml Bouillon de poulet
- 50 Gr Parmesan
- 75 Gr Petits pois congelés
- 75 Gr Jambon fumé d'épaule

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Panure

- 100 Ml Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 500 Ml Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon.

Taillez en petits dés le jambon.

Râpez le parmesan.

Risotto

Faites suer l'oignon et le jambon dans un généreux filet d'huile d'olive, ajoutez le riz et le cuire 1 minute avec l'oignon. Ajoutez le vin blanc et laissez le réduire complètement. Ajoutez du bouillon à raison d'une louche à la fois jusqu'à ce que le riz soit parfaitement cuit. Ajoutez les petits pois et le parmesan. Laissez le risotto refroidir au réfrigérateur.

Croquettes

Façonnez des boules, avec le risotto. Les passer dans la farine, puis dans l'œuf battu et terminer dans la chapelure. Faites frire de manière à obtenir la coloration désirée et servez dès que possible.

Bon appétit!