

Arancini à la Sicilienne, concassé d'aubergines à la tomate et sauge |

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

Arancini

- 1 Unité(s) Oignon
- 250 Ml Riz arborio
- 150 Ml Vin blanc
- 750 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

- 3 Unité(s) Oeuf
- 1 Tasse(s) Farine
- 2 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce

- 400 Ml Tomates en dés
- 250 Gr Aubergine
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Sauge
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Ciselez les oignons.

Taillez en petits dés le jambon.

Râpez le parmesan.

Hachez la sauge.

Pelez et taillez en petits dés l'aubergine.

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.

Panure

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.

Sauce

Commencez par faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez l'aubergine et la sauge, poursuivez la cuisson en mélangeant.

Ajoutez les tomates en dés et laissez mijoter 10 minutes.

Mixez le tout avec l'aide d'un pied mélangeur et assaisonnez de sel et poivre.

Bon appétit!