

LA RECETTE du LUNDI

arancini croustillants tomate, parmesan & cœur mozzarella
croûte au gomasio & crème parmesan-moutarde

plat



INGRÉDIENTS

Bouillon du Comptoir

700 ml d'eau

1 c. à café d'ail en poudre du Comptoir

½ c. à café de laurier en poudre du Comptoir

½ c. à café de sel au céleri du Comptoir

Quelques tours de poivre blanc de Muntok du Comptoir

½ c. à café de poudre de tomate du Comptoir

Arancini

250 g de riz Arborio du Comptoir

2 tomates bien mûres

1 petite échalote

700 ml de bouillon du Comptoir

60 g de parmesan râpé

125 g de mozzarella

1 c. à soupe de poudre de tomate du Comptoir

½ c. à café de sel au céleri du Comptoir

Un filet d'huile

Panure

60 g de farine

100 ml de lait

100 g de chapelure

2 à 3 c. à soupe de gomasio du Comptoir

Crème parmesan-moutarde

15 cl de crème liquide entière

40 g de parmesan

½ c. à café de moutarde jaune en poudre du Comptoir

Quelques tours de poivre blanc de Muntok du Comptoir



Pour 4 personnes, 12 arancini



PRÉPARATION :



1. Préparer le bouillon. Faites chauffer l'eau avec l'ail, le laurier, le sel au céleri, le poivre blanc et la poudre de tomate. Laissez frémir quelques minutes puis gardez au chaud.
2. Faites revenir l'échalote 2 à 3 min dans un filet d'huile. Ajoutez les tomates en dés et laissez compoter 5 min. Versez le riz, mélangez 1 min puis ajoutez le bouillon chaud, louche après louche, jusqu'à obtenir un risotto crémeux. Incorporez la poudre de tomate, le sel au céleri et le parmesan. Étalez dans un plat et laissez refroidir complètement.
3. Formez les arancini avec le risotto froid en glissant un cube de mozzarella au centre.
4. Passez-les dans la farine, le lait puis la chapelure mélangée au gomasio.
5. Faites frire à 170-175 °C quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Faites chauffer la crème, ajoutez le parmesan, la moutarde en poudre et quelques tours de poivre blanc de Muntok.

Servez la crème au fond de l'assiette, ajoutez les arancini et terminez avec du parmesan.

Et bon appétit 🍷

