

ARANCINI DE NOS RÉGIONS



4 pers

30 min

20 min

VOTRE PANIER NETTO

30 cl d'eau
5 g de beurre
150 g de riz de Camargue
1 camembert de Normandie au lait cru
60 g de farine de blé
2 oeufs
60 g de chapelure
1 c. à soupe d'herbes de Provence
50 cl d'huile de tournesol
Sel

PRÉPARATION

1. Portez le riz à ébullition avec le beurre dans une casserole. Baissez le feu, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Eteignez le feu et laissez reposer le riz encore 10 minutes.
2. Versez le riz dans un plat et placez-le au frais pendant 15 minutes pour le refroidir complètement.
3. Coupez le camembert en petits morceaux de 10 g environ. Roulez les morceaux entre les paumes des mains pour en faire des billes.
4. Faites des boulettes de riz refroidi d'environ 5 cm de diamètre en pressant légèrement pour les faire coller.
5. Insérez une bille de camembert au centre et roulez entre les paumes des mains pour lisser.
6. Placez au frais environ 5 minutes.
7. Pour la panure, préparez 3 contenants : l'un avec la farine, le deuxième avec les 2 oeufs battus, le troisième avec la chapelure mélangée aux herbes de Provence.
8. Trempez les boulettes de riz dans la farine. Tapotez pour enlever l'excédent. Trempez ensuite dans l'oeuf puis dans le mélange chapelure-herbes de Provence.
9. Renouvelez l'opération une deuxième fois pour une panure bien épaisse et faites de même avec toutes les boulettes de riz.
10. Chauffez l'huile dans une casserole à fond épais ou dans une friteuse.
11. Plongez les arancini dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et remontent à la surface.
12. Débarrassez-les à l'aide d'un écumoire et posez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.
13. Saupoudrez de sel et servez chaud, accompagné d'une sauce tomate.

ASTUCE DU CHEF

Les arancini sont parfaits pour accommoder les restes. On peut également y insérer un peu de viande ou de poisson, voire une purée de légumes.