

Arancini aux Knacks Balls

Ingrédients :



Arancini :

- ✓ 250 g de riz arborio spécial risotto
- ✓ 1 pot de Mes Knacks Balls Madrange
- ✓ 1 cube de bouillon de légumes
- ✓ 1 litre d'eau
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 c.à.s de crème fraîche
- ✓ 100 g de de comté râpé
- ✓ 1 botte de ciboulette
- ✓ Huile d'olive - Sel et poivre

Panure :

- ✓ Farine
- ✓ 2 oeufs
- ✓ Chapelure
- ✓ Huile de friture



Préparation

Étape 1 : Préparer le bouillon de volaille (eau bouillante + cube de volaille). Ciseler l'oignon et hacher l'ail. Dans une sauteuse, les faire suer avec un peu d'huile d'olive (sans coloration). Ajouter le riz en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide, déglacer au vin blanc, incorporer des louches de bouillon petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à absorption, et renouveler l'opération jusqu'à épuisement du bouillon.

Étape 2 : Ajouter la crème, le comté et la ciboulette ciselée en mélangeant énergiquement. Assaisonner si nécessaire. Étaler le risotto dans un plat rectangle, filmer au contact (en mettant le film au contact avec la surface du risotto) et mettre au frais jusqu'à qu'il devienne compact.

Étape 3 : Avec un boulier à glace ou à la main, former une boule de risotto en glissant une Knack Ball à l'intérieur. Refermer à la main en formant une boule uniforme, puis réserver.

Étape 4 : Préparer les ingrédients pour la panure, un plat avec de la farine, un autre avec les oeufs battus et un dernier avec la chapelure.

Passer les boules de risotto dans la farine, puis dans l'oeuf (elle doivent être entièrement enrobées), puis finir par la chapelure. Faire frire dans l'huile à 175°C max. jusqu'à obtenir une belle coloration.



Bonne dégustation !