Arancini en trois variations (apéro)

Congélation choc professionnelle

Recette pour 10 personnes

15 g	d'huile d'olive (1)
45 g	d'oignons
10 g	d'ail
600 g	de riz pour risotto
0,15 l	de vin blanc
1,35 l	de bouillon de légumes
1	feuille de laurier
160 g	de fromage à râper

Pour les garnitures

210 g	de poulpe cuit
20 g	d'huile parfumée à la bergamote
210 g	de chorizo
2 g	de paprika fumé
10 g	d'huile d'olive (2)
150 g	de mozzarella
110 g	d'olives taggiasca
10 g	d'huile d'olive (3)
10 g	de persil haché

- Couper le poulpe cuit en petits dés et le mélanger avec l'huile parfumée à la bergamote
- Faire revenir le chorizo sans graisse et mélanger avec l'huile d'olive (2) et le paprika fumé
- Couper la mozzarella et les olives taggiasca en petits dés et mélanger avec l'huile d'olive (3) et le persil

- Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive (1), ajouter le risotto et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide
- Déglacer avec le vin blanc et réduire, ajouter le laurier. Verser le bouillon de légumes par étapes
- Cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre, en remuant de temps en temps. Ajouter du parmesan, étaler sur des plaques et laisser refroidir rapidement
- Répartir le risotto dans trois plats et mélanger avec les différentes garnitures
- Former des boulettes de 15 g à la main et mettre au frais
- Paner avec de la farine pour tempura, du blanc d'œuf et de la chapelure normale ou panko
- Faire frire brièvement une première fois à 170 °C et faire une congélation choc professionnelle ou faire frire complètement et servir

Autres conseils: il est possible de préparer de la chapelure colorée en la mélangeant avec du jus de betterave ou du persil

Pour faire cuire le risotto pour les arancini au poulpe, on peut remplacer une partie du bouillon de légumes par le bouillon de cuisson du poulpe

Régénération: sortir du congélateur et remettre directement en température pendant 5 minutes à 170 °C