



Arancini au morbier

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn pour le risotto - 3mn à la friteuse

Ingrédients

- 200 g de riz spécial risotto
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc
- 1 dosette de safran
- 2 échalotes
- 300 g de morbier
- 2 œufs battus
- 200 g de farine
- 100 g de chapelure
- Sel poivre

Préparez le riz la veille.

Râpez 50 g de morbier. Préparez le bouillon en faisant fondre les cubes avec 750 ml d'eau bouillante. Dans une poêle, faire revenir les échalotes émincées avec de l'huile d'olive. Ajoutez le riz, bien mélanger pendant 2 à 3 mn jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le verre de vin blanc, laissez bouillonner jusqu'à réduction complète du vin. Versez alors une louche de bouillon, ajoutez le safran et attendez la réduction du liquide pour continuer à ajouter le reste du bouillon, louche par louche. En fin de cuisson du riz, ajoutez le morbier râpé, remuez pour qu'il fonde, goûtez, salez et poivrez à votre convenance. Mettre dans un saladier, filmer et réservez une nuit au frigo.

Le lendemain.

Râpez le reste du Morbier et réalisez de petites boules de la taille d'une cerise, en le pressant dans vos mains. Avec le risotto, formez des boules de la taille d'une noix, l'aplatir dans le creux de la main et placer une bille de morbier en son centre puis refermer la main pour l'enrober de risotto, pressez et roulez dans vos mains comme de la pâte à modeler pour réaliser des boules bien rondes. Roulez les dans la farine et posez-les sur une grille. Dans un bol, battre les œufs, salez et poivrez. Roulez chaque boule dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faire cuire les arancini 2 à 3 mn à la friteuse en les faisant tourner sur eux même, pour qu'ils soient bien dorés. Reposez-les sur la grille pour qu'ils s'égouttent et servir aussitôt avec un coulis de tomates et quelques herbes fraîches.

Astuce : vous pouvez ajouter des petits bouts de jambon au cœur de la bille de Morbier ou encore réalisez un risotto aux cèpes (pensez à mixer les champignons pour faciliter le façonnage des arancini)

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel