

CROQUETTES DE RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET COMTE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients

90 cl d'eau
2 cubes de bouillon de légume
300 g de fonds d'artichauts (frais ou surgelés)
1/2 citron
50 g de beurre
1 petit oignon
300 g de riz à risotto
10 cl de vin blanc
100 g de comté râpé
100 g de comté coupé en 20 dés
40 g de farine
3 œufs
200 g chapelure
Sel, poivre
Huile de friture

Portez à ébullition l'eau et les cubes de bouillon. Faites-y cuire les fonds d'artichauts 15 min. Egouttez en conservant le bouillon au chaud. Mixez, les 2/3 des artichauts avec le jus et le zeste râpé du demi-citron, coupez le reste en petits dés et réservez.

Faites revenir l'oignon émincé avec 30 g de beurre dans une grande casserole, ajoutez le riz. Dès qu'il devient brillant, ajoutez le vin et mélangez. Versez ensuite le bouillon de légumes chaud, louche par louche, en mélangeant et en attendant à chaque fois que le liquide soit absorbé. Cela prend 15 min. environ.

Ajoutez alors la purée d'artichaut, laissez cuire encore 5 min. Puis ajoutez les dés d'artichaut, le comté râpé, 20 g de beurre, salez et poivrez. Mélangez.

Versez le risotto dans un plat. Quand il est tiède incorporez 1 œuf. Etalez et lissez le dessus du risotto, couvrez et laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou toute la nuit).

Découpez 20 parts dans le risotto. Avec les mains humides, prenez 1 part et formez une boule en insérant au centre un dé de comté. Procédez ainsi pour toutes les boules.

Passez-les dans la farine, puis dans les 2 œufs battus avec du sel et du poivre et enfin dans la chapelure. Faites frire les croquettes de risotto dans un bain d'huile à 180°C pendant 5 min. et mettez-les au fur et à mesure sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Finissez la cuisson pendant 10 min. au four à 160°C. Servez avec des quartiers de citron ou une sauce tomate.

Astuce : les croquettes peuvent se congeler après les avoir frites, vous n'aurez plus qu'à les passer au four une vingtaine de minutes.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel