

Arancini au jambon cuit

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION



20mn

CUISSON



15mn

QUANTITÉ



4 gourmands



Ingrédients

- 1/2 oignon et 2 gousses d'ail hachés
- 30g de beurre
- 375g de riz Arborio
- 125ml de vin blanc sec
- 1l de bouillon de poulet
- 3 œufs battus
- 120g de jambon cuisiné à l'os « Le Foué » de Paul Prédault
- 125g de Parmesan râpé
- 15g de romarin
- 250g de farine
- 250g de panko (chapelure)
- 750ml d'huile de colza

Le produit idéal pour cette recette :

CHARCUTERIE
PAUL
PRÉDAULT
depuis 1928

Le foué

Jambon Cuit Supérieur
CUISINÉ À L'OS



1. Dans une casserole chauffée à feu moyen, faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre en remuant 3 minutes. Versez le riz et poursuivez la cuisson en remuant pendant 1 minute. Ajoutez le vin blanc et faites chauffer 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit absorbé puis complétez avec le bouillon de poulet (125 ml à la fois : attendez bien que le bouillon soit presque entièrement absorbé avant d'en ajouter à nouveau). Remuez bien entre chaque ajout puis laissez refroidir. Ajoutez 1 œuf battu et le jambon émietté. Saupoudrez de parmesan et de romarin, assaisonnez puis mélangez avant de façonner la préparation en boules.
2. Versez la farine, les 2 œufs battus et le Panko dans 3 bols différents. Roulez les arancini dans la farine puis enrobez-les d'œuf et de panko (chapelure).
3. Faites chauffer l'huile de colza à feu moyen et faites frire les arancini 2 minutes. C'est prêt !