



ARANCINI À L'EFFILOCHÉ D'OIE BLANCHE

The Upland Cook : Série Superbowl

THE UPLAND COOK



Facile



3-4 heures



Lunch/Souper



3-4 Portions

🏈🌟 C'est le temps du Super Bowl! 🌟🏈 Sors ta A game dans la game et pimpe ton lunch pour LA grosse soirée de football! 📍 Arancini à l'effiloché d'oie blanche, shiitake et fromage 1608 de Charlevoix 🍴🏠 Un snack tellement hot que ta gang s'en souviendra plus que des touchés! Reste à l'écoute, la prochaine recette s'en vient...

INGREDIENTS

- 1 tasse de riz arborio
- 2 ½ tasses de bouillon d'oiseaux migrateurs chaud
- 1 tasse d'effiloché d'oie blanche (cuit à l'avance)
- 1 tasse de shiitakes émincés
- 1 échalote française, hachée finement
- ½ tasse de fromage 1608 de Charlevoix en petits cubes
- ½ tasse de fromage 1608 de Charlevoix râpé
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ tasse de vin blanc sec
- 2 œufs
- 1 tasse de chapelure (panko ou autre) .
- ½ tasse de farine
- Sel et poivre au goût
- Huile pour friture

1. Préparer la garniture :

- Dans une poêle, faire sauter les shiitakes émincés avec une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Mélanger les shiitakes avec l'effiloché d'oie blanche et assaisonner légèrement au goût. Réserver.

2. Préparer le risotto :

- Chauffer une casserole à feu moyen avec 2 c. à soupe de beurre et 1 c. à soupe d'huile d'olive.
- Faire revenir l'échalote française jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Ajouter le riz arborio et remuer pour bien enrober les grains de matière grasse.
- Déglacer avec le vin blanc sec, laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque absorbé.
- Verser une louche de bouillon d'oiseaux migrateurs chaud, remuer constamment jusqu'à absorption, et répéter jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux (18-20 minutes).
- Hors du feu, incorporer le Fromage 1608 râpé et le mélange d'effiloché et de champignons . Saler, poivrer, puis laisser refroidir au frigo pour 24 heures.

3. Former les arancini :

- Prenez une cuillère de risotto refroidi dans la paume de votre main. Aplatissez légèrement pour former une base.
- Déposer au centre un cube de fromage 1608.
- Replier délicatement le riz autour de la garniture et rouler dans vos mains pour former une boule compacte.

4. Paner les arancini :

- Préparer trois bols (farine, œufs battus, chapelure)
- Passer chaque boule successivement dans la farine, l'œuf battu, puis la chapelure pour créer une croûte uniforme.

5. Cuire les arancini :

- Faire chauffer de l'huile dans une friteuse ou une casserole profonde à 180°C (350°F).
- Déposer délicatement les boules dans l'huile chaude par petites quantités pour éviter de les coller.
- Faire frire pendant 4-6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Retirer et égoutter sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.

Servir :

- Servir chauds avec une sauce marinara, une trempette crémeuse ou simplement nature pour apprécier leur saveur riche et leur texture parfaite

