

ARANCINI AUX GRAINES DE CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 16 pers

Ingrédient	Quantité
riz à risotto	500 gr (type 'Arborio')
Huile d'olive	3 c. à s.
Pecorino râpé ou caciocavallo	50 gr
Oignon	1 pc
jaune d'oeuf	1 pc (garder le blanc pour paner)
Bouillon de légumes	1 L
Graines de Carotte	2.50 poignées (+ un peu pour la déco)
Chapelure	150 gr
oeuf entier	2 pcs
Haché de boeuf	250 gr
Oignon	1 pc
Huile d'olive	2 c. à s.
Carotte	1 pc
coulis de tomate	200 gr
Tomates séchées	50 gr
Caciocavallo	100 gr
Carotte	500 gr
Oignon	1 pc
ail	1 gousse
sucré	30 gr
Vinaigre de cidre	100 gr

Ingrédient	Quantité
Orange	1 pc (jus)
Huile d'olive	
Sel, poivre	
Carotte	2 pcs
Salade jeunes pousses	2 poignées

Préparation

1. Émincer finement l'oignon et le faire suer dans du beurre ou de l'huile. Ajouter le riz, laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent. Verser le bouillon petit à petit en mélangeant régulièrement. Quand le riz est cuit, débarrasser sur une plaque et laisser refroidir.

Farce

1. Pendant ce temps, faire colorer la viande hachée dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer. Découper la carotte en fine brunoise et hacher finement l'oignon. Ajouter à la viande. Laisser cuire encore 5 minutes. Puis ajouter le coulis de tomate. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Ajouter les tomates séchées. Rectifier l'assaisonnement.
2. Quand le riz est tiédi, ajouter les 50gr de fromage râpé, le jaune d'œuf, les graines de carotte sauvage, rectifier l'assaisonnement.

Ketchup de carotte

1. Éplucher les carottes, les râper finement. Nettoyer l'oignon, l'ail et hacher finement. Faire suer le tout dans l'huile d'olive. Ajouter les autres ingrédients, mouiller à hauteur et laisser mijoter 40-45 minutes. Mixer et réserver.

Décoration

1. Couper de fines bandes de carotte à l'économe et les plonger dans l'eau glacée. Réserver.

Pour former les arancini

1. Commencer par couper le fromage (caciocavallo) en petits dés. Réserver. Préparer deux assiettes creuses : une avec 2 œufs battus en omelette (et le blanc), une avec de la chapelure. Prévoir un bol avec de l'eau froide pour tremper ses mains : il faut avoir les mains humides pour former les boules de riz.

2. Dans le creux de la légèrement humide, former une boule de riz de la taille d'une petite mandarine, bien tasser. Former un puits, y déposer un peu de fromage, et une généreuse cuillère à soupe de farce. Refermer la boule de riz pour bien masquer la farce. Bien presser les boules entre les mains pour les compacter. Les passer dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Déposer sur une plaque. Faire pareil jusqu'à épuisement des ingrédients. Faire prendre 30 minutes au frais.

3. Les faire frire 3 par 3 dans l'huile de friture bien chaude (175°C), jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Égoutter sur du papier absorbant.

Dressage

1. Dans une assiette, faire un point avec le ketchup avant d'y poser la boule de riz, ça la maintiendra bien en place. Surmonter d'un point généreux de ketchup et de graines de carotte sauvage. Garnir de salade assaisonnée (citron, huile, sel et poivre) et des lamelles de carotte.
