

Arancini au porc, petits pois et mozzarella

Sauce tomate réduite au sirop d'érable

Ingrédients (10 à 12 arancini)

♦ Base de risotto

- 1 ½ tasse de riz arborio
- 1 petit oignon haché finement
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ tasse de vin blanc ou bouillon
- 4 tasses de bouillon chaud (poulet ou légumes)
- ½ tasse de parmesan râpé
- 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

♦ Garniture au porc

- 250 g de porc haché
- 1 oignon haché
- 1 tasse de tomates en dés
- ½ tasse de petits pois
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de basilic frais (ou 1 c. à thé séché)
- Sel et poivre

♦ Assemblage

- 1 tasse de mozzarella râpée (intégrée dans le mélange)
 - ½ tasse de farine
 - 2 œufs battus avec 2 c. à soupe de lait
 - 2 tasses de chapelure
 - Huile pour friture
-

Préparation

1 Risotto

1. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.
2. Ajouter le riz et le nacer 2 minutes.
3. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le bouillon chaud graduellement, en remuant jusqu'à cuisson complète (environ 18-20 minutes).
4. Hors du feu, ajouter le beurre et le parmesan.
5. Étaler sur une plaque et laisser refroidir.

2 Garniture au porc

1. Dans une poêle, faire revenir le porc et l'oignon dans l'huile.
2. Ajouter les tomates, les petits pois, le basilic, sel et poivre.
3. Laisser mijoter 10 minutes, puis refroidir.

3 Mélange à arancini

1. Mélanger le risotto refroidi avec la garniture au porc.

2. Ajouter la mozzarella râpée et bien amalgamer.
3. Former des boules de la taille d'une balle de golf.

4 Panure

1. Passer chaque boule dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.
2. Réfrigérer 15-30 minutes pour les raffermir.

5 Cuisson

- Frire à **175 °C (350 °F)** environ **3 à 4 min**, jusqu'à bien doré.
 - Égoutter sur du papier absorbant.
-

Sauce tomate réduite au sirop d'érable

- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 tasse de sauce tomate nature
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Feuilles de basilic frais, sel, poivre

Préparation :

1. Dans une petite casserole, faire **réduire le sirop d'érable** à feu moyen jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.
2. Ajouter l'huile et l'ail, laisser revenir 30 s.
3. Incorporer la sauce tomate et le basilic, assaisonner.
4. Laisser mijoter 10 min pour une texture nappante.

