

Raclette avec arancini et tartare de champignons

durée totale **100 min.** 60 min. temps de préparation 40 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les arancini :

1,5 litre	de bouillon de poulet ou de légumes
120 g	d'oignons finement hachés
20 g	d'ail finement haché
30 ml	d'huile d'olive
450 g	de riz Arborio
200 g	de fromage à raclette râpé
100 g	de parmesan râpé
15 g	de persil finement haché
130 g	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
200 g	de farine de blé
300 g	de chapelure
250 g	d'œuf entier battu
	Huile de friture

Pour le chutney de tamarin :

320 g	de purée de tamarin
120 g	de sucre
5 g	de cumin moulu
5 g	de gingembre moulu
80 ml	<u>Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki</u>
125 ml	d'eau
300 g	d'échalotes finement hachées

Pour le tartare de champignons :

200 g	de champignons de Paris finement hachés
50 g	d'échalotes finement coupées
10 g	de persil finement haché
20 ml	d'huile d'olive

PRÉPARATION

Étape 1

Porter le bouillon à ébullition dans une casserole. Dans une autre casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen pendant 2 à 3 minutes sans coloration. Ajouter le riz et cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter progressivement le bouillon jusqu'à ce que le riz absorbe tout (environ 25 minutes). Retirer du feu et incorporer le fromage, le persil et la sauce soja Kikkoman. Laisser refroidir complètement le mélange de riz.

Étape 2

Former des boules de la taille d'une balle de golf (env. 45 g) et les enrober de farine, d'œuf battu et de chapelure. Faire frire dans de l'huile chaude à 175 °C jusqu'à ce que les boulettes soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 3

Entre-temps, mélanger la purée de tamarin, le sucre, le cumin, le gingembre et la sauce Wok Kikkoman - Teriyaki avec les échalotes et l'eau dans une petite casserole. Faire réduire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'un chutney. Laisser refroidir.

Étape 4

Mélanger les champignons avec les échalotes, le persil, l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol. Assaisonner de sel et de poivre. Les champignons ne doivent être marinés que peu de temps avant

35 ml de jus de citron
2 g de sel
1 g de poivre moulu

d'être servis.

Étape 5

Placer quatre arancini par portion sur des assiettes et servir avec le chutney et le tartare de champignons.