



Faits Nutritionnels

Portion (3 arancini)

Quantité Par Portion

Calories 560

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale 37g **57%**

Lipides Saturée g **0%**

Cholestérol mg **0%**

Sodium 1150mg **48%**

Glucides Totaux 42g **14%**

Fibre Alimentaire 3g **12%**

Protéine 14g **28%**

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium % Fer %



Temps Total
40 MIN.

Portion
(3 ARANCINI)

Difficulté
MOYEN

Rendements
12

Vos invités ne feront que deux bouchées de ces hors-d'œuvre croustillants à l'extérieur et crémeux à l'intérieur qui renferment une surprise fromagée en leur centre. Si délicieux que vous hésitez à ne pas les garder uniquement pour vous!

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

de riz arborio ou à grain court	2 tasses	500 mL
de Salsa Pace® avec de gros morceaux moyenne, divisée	4 tasses	1 L
de bouillon de poulet Prêt à utiliser de Campbell's	2 1/2 tasses	625 mL
de parmesan, râpé	1 tasse	250 mL
de croustilles au maïs (150 g)	1/2 sac	1 sac
de farine tout usage (environ)	1 tasse	250 mL
gros œufs, battus	4	4 sac
de fromage Monterey Jack, coupé en 36 cubes (cubes de 1/2 po ou 1 cm)	5 oz	150 g
Huile végétale, pour la friture		
Feuilles de coriandre fraîche, pour la garniture		



Tip

Conseils :

- Pour un plus de piquant, servez du fromage jalapeno jack et de la sauce picante Pace® en guise de condiments.
- Les arancini enrobés de chapelure peuvent être conservés dans le congélateur dans un contenant hermétique pendant un maximum de trois semaines.



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole, combiner le riz, 2 ½ tasses (625 mL) de salsa et de bouillon de poulet; porter à ébullition. Couvrir et réduire à feu doux; laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer pendant 10 minutes. Remuer le riz avec une fourchette pour aérer.
2. Entre-temps, incorporer ½ tasse (125 mL) de salsa et le fromage parmesan, puis laisser refroidir. Réfrigérer 30 minutes.
3. Entre-temps, au robot culinaire, réduire en chapelure fine les croustilles au maïs en procédant en plusieurs fois. Transférer dans une assiette creuse. Verser la farine dans une deuxième assiette creuse et les œufs battus dans une troisième.
4. Prélever 2 c. à soupe (1,5 oz ou 30 mL) de la préparation au riz refroidie pour façonner chacune des 36 boules (environ de la taille d'une balle de golf). Presser le centre de chaque boule pour former un creux; insérer un cube de fromage. Refaçonner la boule de manière à ce que le fromage soit bien enfermé à l'intérieur.
5. Fariner légèrement les boules (utiliser plus de farine au besoin) et les tremper dans le mélange d'œufs, puis bien les enrober de la chapelure de croustilles au maïs.
6. Faire chauffer 8 tasses (2 L) d'huile à 375 °F (190 °C) dans une grande poêle profonde. Faire frire quelques boules de riz à la fois de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur des essuie-tout et laisser refroidir. Transférer dans un plat de service et garnir avec de la coriandre. Servir chaud, avec le reste de la salsa comme trempette.