

est tout en fraîcheur et en fruit. Un appel aux vacances, un peu comme ce poisson qu'il accompagne tout en finesse. En ligne.



ARANCINI DE LENTILLES CORAIL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 40 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 100 g de lentilles corail • 100 g de riz arborio • 1 oignon rouge
- 2 œufs • 50 g de mozzarella • 50 g de chapelure • 75 cl de bouillon de légumes ou de volaille • 50 cl d'huile de friture • 1/2 verre de vin blanc sec • Farine • Huile d'olive • Paprika • Sel • Poivre

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les lentilles selon les instructions du paquet. Elles doivent rester fermes. Égouttez-les.
2. Épluchez l'oignon et émincez-le. Dans une sauteuse, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez le riz. Une fois translucide, versez le vin, laissez l'alcool s'évaporer et poursuivez la cuisson en versant un peu de bouillon. Dès que le bouillon est absorbé par le riz, rajoutez-en petit à petit comme un risotto, jusqu'à ce que le riz soit tendre mais al dente (15 min environ).
3. Déposez les lentilles et le riz sur un grand plat et mélangez-les. Ajoutez l'oignon et 1 œuf. Salez, poivrez, saupoudrez de paprika et mélangez bien. Étalez la préparation puis formez des boulettes.
4. Préparez une assiette creuse avec un peu de farine, une deuxième avec 1 œuf battu et une troisième avec la chapelure fine. Faites chauffer une casserole avec l'huile de friture.
5. Ajoutez un morceau de mozzarella dans chaque boulette, passez-la dans chaque assiette puis plongez-les dans le bain d'huile bien chaude quelques minutes. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.



NOTRE BON ACCORD :
 Coteaux d'Aix en Provence, Les Vilaines rosé 2021, 12 €.
Cépages : grenache, syrah, cinsault.
 Une jolie robe corail qui va se marier parfaitement avec le plat. Frais, en finesse, une belle longueur et du caractère qui vient réveiller la douceur de la recette. Cavistes.