

Arancinis revisités Chapelure Dorée & Couscous Parfumé



Ingrédients

Nombre de portions :

 35 portions

- 800 g de Chapelure Dorée
- 400 g de Couscous Parfumé aux Épices du Monde®
- 200 g de mozzarella (dés)
- 200 g de lardons (allumettes)
- 600 g de farine
- 1 oignon
- 1 botte de persil plat
- 6 œufs
- Huile spécial friture

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le Couscous Parfumé à chaud.
- 2 Dans un sauteuse, faire revenir oignons et lardons.
- 3 Associer au Couscous Parfumé et ajouter six œufs pour lier.
- 4 Former manuellement les boules (5-8cm de diamètre).
- 5 Réaliser une cavité et y déposer quelques dés de mozzarella.
- 6 Refermer avec un peu de préparation.
- 7 Réaliser une panure à l'anglaise en terminant par l'addition de Chapelure Dorée.

L'astuce du chef

Pour lier le Couscous Parfumé, remplacer les œufs par une béchamel à base de Tapioca Tipiak.