



514 750 6050  
info@laguildeculinaire.com

# ARANCINI MOULES ET BIÈRE SOFIE

Portions : 15 à 20 bouchées (de 20 à 25 gr)

Préparation et cuisson : 50 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

## INGRÉDIENTS

1 sac de moules  
500 ml (2 tasses) de bière Sofie de marque  
Goose Island  
1 oignon, ciselé  
30 ml (2 c. à table) huile d'olive  
150 gr (5 oz) riz Arborio  
100 ml (2/5 tasse) vin blanc sec  
500 ml (2 tasses) bouillon de légumes  
1 demi citron, le jus  
60 gr (2 oz) Parmesan  
15 ml (1 c. à table) beurre  
Sel et poivre au goût  
**La panure**  
100 gr (3 1/2 oz) farine  
2 oeufs  
100 ml (2/5 tasse) lait  
Chapelure au besoin  
Huile de canola pour la friture

## MÉTHODE

Nettoyez et grattez les moules puis laissez-les tremper 10 minutes dans l'eau.

Dans un grand chaudron chaud, mettez les moules et la moitié du volume de bière (125 ml (1/2 tasse)), couvrez et laissez cuire environ 5 à 7 minutes en secouant souvent le chaudron. Les moules sont cuites quand elles sont ouvertes. Égouttez-les dans une passoire, tout en récupérant le jus de cuisson. Hachez grossièrement les moules.

Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon de légumes, ajoutez le jus de cuisson des moules et maintenez chaud.

Dans une autre casserole, faites suer l'oignon dans un peu d'huile d'olive durant 5 à 6 minutes. Ajoutez-y le riz, chauffez à feu vif et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide (mais sans coloration, cette étape se nomme "nacer le riz") durant 3 minutes.

Mouillez avec le reste de bière et laissez-la s'évaporer. Faites cuire le riz à feu doux, à découvert, en ajoutant au fur et à mesure le bouillon chaud par louche, en remuant constamment, jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide. Ajustez la quantité de liquide en fonction de votre préférence pour le risotto (arrêtez la cuisson plus tôt si vous l'aimez al dente, ajoutez plus de bouillon si vous l'aimez + crémeux). Habituellement, le riz est cuit lorsque vous sentez une légère fermeté au centre du grain (al dente).

Hors du feu, incorporez au riz, le jus de citron, le parmesan, le beurre et les moules. Assaisonnez, laissez refroidir puis réservez au frais.

Préchauffez l'huile de canola dans une friteuse à température maximale 190° C (375° F).

Prenez 3 assiettes, dans l'une, mettez la farine, dans une autre, le lait et les oeufs que vous battez à la fourchette, et dans la troisième, la chapelure.

Formez des boules de riz d'environ 2 cm et roulez-les dans la farine, puis passez-les dans l'oeuf battu avec le lait et enfin dans la chapelure. Faites les frire dans l'huile. Servez-les chauds.

