 **Arancini jambon mozzarella**

 **Pour 10 Arancini jambon mozzarella**

**- 1 oignon**
**- 1 gousse d'ail**
**- 200 g de** [**riz**](https://recettes.de/riz) **pour risotto**
**- 90 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)
**- 75 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(surgelés pour moi)**
**- 500 ml d'eau**
**- 1 tablette de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes) **(1)**
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 100 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés**
**- 10 boules de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**
**- quelques cuillerées de farine**
**- 2 œufs**
**- quelques cuillerées de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure) **- huile d'olive**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 200°C** 

.

Préparer le bouillon en diluant la tablette dans l'eau chaude.
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans un filet d'huile chaude.
Ajouter le riz et l'ail et bien mélanger jusqu'à ce que les grains de riz deviennent transparents.
Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer entièrement à feu vif.
Incorporer les petits pois en remuant.
Ajouter le bouillon chaud, porter à ébullition puis laisser frémir pendant environ 20 minutes
jusqu'à ce que le riz absorbe tout le liquide.
Ajouter le parmesan et bien mélanger.
Étaler le riz dans un plat et laisser tiédir.
Si vous possédez le Surprise Party, rien de plus simple.
Remplir la cavité conique ou ronde de riz presque jusqu'au bord.
Tasser avec le petit pilon et tourner, on obtient un bel espace.
Remplir de quelques dés de jambon, une mini boule de mozzarella et encore quelques dés de jambon.
Couvrir avec du riz et tasser avec la partie plate du pilon.
Retourner l'appareil et taper légèrement dans le creux de la main pour démouler l'arancina.
Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
Et sans l'appareil miracle, faire une grosse boule de riz au creux de la main creuser une cavité et y introduire la garniture.
Refermer la boule en emprisonnant soigneusement la garniture.
Préparer 3 assiettes avec de la farine, de l'œuf battu et de la chapelure ou pourquoi pas des graines de sésame.
Rouler les arancini dans la farine, dans l'œuf et enfin les enrober de chapelure.
Les déposer sur la plaque du four.
Enfourner pour 15 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Déguster chaud avec une salade ou accompagnés d'une [**sauce tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).