ENTRÉE

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr

ARANCINIS À LA COURGE ET AU CABÉCOU

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 25 min.
Temps de cuisson : 2 min.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

300 g de risotto de la veille
½ butternut
20 g de beurre
3 cabécous
2 œufs
60 g de farine
60 g de chapelure
40 g de poudre de noisettes
1 l d'huile de friture
Fleur de sel

Cette recette a été réalisée par Sandrine, du blog Fraise & Basilic.

Octobre 2020 © Sandrine SAADI

Le mot de Sandrine, du blog Fraise et Basilic

*“ N’hésitez pas à varier les plaisirs !
En été,
remplacez le butternut par des petits pois
et le cabécou par de la mozzarella ! ”*

Le mot de Raphaël, notre caviste

*“ Le Château Moulin de Launay
(AOC Bordeaux blanc) est un 100% sauvignon gris.
Il présente une robe jaune pâle, avec un nez de fruits bien mûrs. Un beau volume en bouche amenè par l’élevage sur lies.
La douceur de la courge et le caractère du cabécou
seront soulignés par son élégance. ”*

Octobre 2020 © Sandrine SAADI

BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR
planete-bordeaux.fr

BORDEAUX BLANC

RÉALISATION

1 Epluchez le demi butternut et coupez-le en petits dés. Faites-les cuire une dizaine de minutes dans du beurre. Laissez refroidir puis ajoutez-les au risotto.

2 Coupez le cabécou en petits morceaux.

3 Humidifiez légèrement vos mains. Prélevez une petite quantité de risotto au butternut, formez un creux, ajoutez un petit morceau de cabécou et façonnez une petite boule. Réservez sur du papier sulfurisé et répétez l’opération autant de fois que nécessaire.

4 Fouettez les œufs. Disposez la chapelure et la farine dans deux petites assiettes. Trempez chaque croquette dans la farine, dans l’œuf battu puis dans la chapelure en renouvelant l’opération si nécessaire afin qu’elles soient bien enrobées.

5 Faites chauffer l’huile de friture dans une casserole un peu haute et faites-y frire les arancinis 3 par 3 pendant 1 à 2 minutes environ. Ils doivent être bien dorés. Réservez sur du papier absorbant.

6 Servez bien chaud.

CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY

CONTACT
www.chateaularame.com

ROBE Jaune pâle et brillante.

NEZ Expressif, floral avec des notes de pêches et de fruits mûrs.

BOUCHE Nette, ample, révélant un beau volume et une belle longueur en bouche.