

cuisiner.



RECETTE

ARANCINI À LA BOLOGNAISE DE POULPE ET MOZARELLA

**Pour 4 personnes,
soit 2 arancini par personne**

Bolognaise de poulpe :
500 g de tentacules de poulpe,
500 g de tomate concassée,
1 oignon,
2 cuillères à soupe
de concentré de tomate,
1 branche de céleri,
1 carotte,
1 dent d'ail,
origan,
huile d'olive,
sel et poivre.

Croquettes de riz :
200 g de riz rond,
1 oignon,
125 g de parmesan
fraîchement râpé,
8 mini-billes de mozzarella,
2 œufs battus,
200 g de farine,
200 g de chapelure,
huile de friture.

Bolognaise de poulpe :

Cuire le poulpe 20 mn dans l'eau bouillante, puis le laisser reposer 20 mn dans l'eau. L'égoutter, garder 500 ml d'eau de cuisson et le couper en morceaux. Réserver.

Mixer 1 oignon, l'ail, le céleri et la carotte. Faire suer dans l'huile d'olive. Ajouter 2 cuillères à soupe de concentré de tomate, cuire 2 mn à feu moyen. Ajouter le poulpe, la concassée de tomate et 1 grosse pincée d'origan. Saler, poivrer. Cuire à couvert 20/25 min à feu doux. Ajouter de l'eau si la sauce est trop épaisse.

Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Croquettes de riz :

Faire revenir 1 oignon émincé. Ajouter le riz et le cuire comme un risotto avec le fumet de poulpe jusqu'à absorption complète. Mélanger le riz avec 1/3 de la sauce, ajouter le parmesan râpé. Laisser refroidir.

Dans le creux de la main, déposer une cuillère de riz, mettre une bille de mozzarella, refermer avec du riz. Presser dans la main pour former une boule bien ronde. Répéter jusqu'à épuisement du riz.

Chauffer un bain d'huile pour friture. Passer les boules dans la farine, puis l'œuf battu, puis la chapelure. Quand l'huile est bien chaude, frire les croquettes de riz 2 mn environ pour qu'elles soient bien dorées.

Servir avec le reste de sauce mixée et une salade de roquette.

YAMu

Cuisine + foodstore

25, avenue Saint-Symphorien

02 97 68 58 19



ALEXIA SCHAMBOURG

YAMu

Cuisine + foodstore

Le restaurant YAMu a ouvert ses portes dans l'espace de coworking du Reuz le 8 juillet dernier. C'est Alexia Schambourg, traiteur et cheffe à domicile le reste du temps (M.I.A.M.), qui en tient les rênes. Biochimiste de formation, la restauratrice de 42 ans a fait un virage à 180° il y a dix ans afin de vivre de sa passion : la cuisine. Alexia Schambourg a beaucoup voyagé dans sa jeunesse et cela se sent dans son restaurant. Chaque semaine, elle invite en effet ses clients à voyager. Un coup, elle travaille la gastronomie italienne, le coup suivant c'est l'Espagne ou bien l'Asie ou encore la cuisine orientale. Bref, on ne s'ennuie pas en allant et en revenant à sa table.