

Boules au safran

Mise en place et préparation: env. 40 min

Cuisson sur le grill: env. 12 min

1 c. s. d'huile d'olive

1 échalote, hachée finement

150 g de riz à risotto (p. ex. carnaroli)

50 g de tomates séchées,
hachées finement

1 dosette de safran

3 c. s. de vin blanc

4 dl de bouillon de légumes

40 g de sbrinz, râpé

sel, poivre, selon goût

100 g d'amandes effilées

1 dl de crème entière

1 c. s. de xérès

¼ de c. c. de sel

un peu de poivre

1. Faire chauffer l'huile dans une casserole.

Faire revenir l'échalote, ajouter riz, tomates et safran, nacrer en remuant.

2. Mouiller avec le vin, faire réduire entièrement.

Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste recouvrir le riz de liquide, laisser cuire doucement env. 20 minutes. Incorporer le sbrinz, rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir.

3. Mettre les amandes dans une assiette plate.

Façonner 6 boules de risotto avec les mains mouillées, tourner dans les amandes, appuyer pour faire adhérer la panade.

4. **Gril à charbon de bois/au gaz:** préchauffer une plaque-barbecue au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200°C). Déposer les boules dans la plaque très chaude, couvrir avec la deuxième plaque, faire griller env. 6 min sur chaque face, couvercle fermé.

5. Fouetter la crème avec le xérès, saler, poivrer, servir avec les boules au safran.

Pièce: 296 kcal, lip 18 g, glu 23 g, pro 9 g

