

Les spécialités siciliennes

Le arancine

Ingrédients pour 25- 30 arancine (environ)

Pour le riz

- ✓ Riz long – 1 kg
- ✓ Beurre – 100 g
- ✓ Sel – 30 g
- ✓ Safran – 2 sachets

Pour la sauce

- ✓ Oignon – 1
- ✓ Carotte – 1
- ✓ Céleri branche – 1
- ✓ Laurier – 2 feuilles
- ✓ Clous de girofle en poudre
- ✓ Viande de porc hachée – 250 g
- ✓ Viande de bœuf ou veau hachées – 250 g
- ✓ Vin blanc – 1 demi-verre
- ✓ Concentré de tomates – 2 cuillères à soupe
- ✓ Petits pois – 200 g
- ✓ Caciocavallo – 250 g
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

Pour la friture

- ✓ Farine
- ✓ Eau
- ✓ Chapelure
- ✓ Huile pour friture



Pour commencer, faites cuire le riz dans une casserole avec 2,5 l d'eau, 100 g de beurre, 30 g de sel et deux sachets de safran. Ajoutez tous les ingrédients en même temps, et laissez cuire à feu doux pendant environ 40 minutes sans jamais mélanger, jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. Une fois cuit, versez le riz sur une plaque ou un récipient large pour le faire refroidir.

Pendant ce temps, faite revenir dans une sauteuse, à feu doux, l'oignon, la carotte et le céleri branche hachés finement, avec l'huile d'olive. Puis, ajoutez la viande et déglacez au vin blanc, en montant le feu. Ensuite, ajoutez les feuilles de laurier, un peu de clous de girofle en poudre, les petits pois et le concentré de tomates dilué dans un verre d'eau tiède.

Salez, poivrez, ajoutez deux verres d'eau chaude, et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 environ. Si vous voyez que la sauce sèche un peu trop, ajoutez de l'eau au fur et à mesure. Une fois la sauce prête, enlevez les feuilles de laurier et, une fois tiède, ajoutez le caciocavallo en dés, tout en mélangeant.

Maintenant que le riz et la sauce sont prêts, passez à l'assemblage. Pour ce faire, humidifiez vos mains et, avec le riz, modelez les croquettes en forme d'orange. Puis, formez dans chacune d'elles une petite cavité et versez-y un peu de sauce (si elle résulte trop liquide, vous pouvez ajouter un peu de farine pour l'épaissir). Refermez-les soigneusement.

Une fois vos boules de riz terminées, passez-les dans une sorte de pâte à beignet plutôt liquide, réalisée à partir de farine et d'eau, puis dans la chapelure. Enfin (oui, c'est long 😊), faites frire les arancine dans une grande quantité d'huile pour friture, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée.

Égouttez-les sur un papier absorbant et servez-les immédiatement. Plus c'est chaud, plus c'est bon.

Petite curiosité : entre la Sicile occidentale et la Sicile orientale existe depuis toujours un débat sur l'origine des « Arancine » ainsi que sur leur nom. A Palerme « l'arancina » est toujours au féminin tandis qu'à Catane on les appelle « Arancini » au masculin. Notre agence est basée à Palerme donc pour nous c'est sans aucun doute « l'arancina ». Peu importe si c'est féminin ou non, le gout reste exceptionnel dans la Sicile entière !

Information :

Le 13 décembre est la fête de Santa Lucia. Dans ce jour la tradition veut que l'on ne mange ni de pain ni de pâtes. Voilà que l'arancina (ainsi que « le panelle », « le crocché » et « la cuccia ») apparaît triomphante sur les tables de tous les siciliens.