

# Abondance en boulettes de riz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

165 minutes



## Ingrédients

[Fromage Abondance](#) : 100 g

2 l bouillon de volaille

2 l huile

250 g riz

120 g beurre

50 g tomate concentrée

20 g champignons secs

25 g farine

2 oeufs

30 g chapelure

sel, poivre moulu et concassez,  
muscade

## Préparation

Préparez un bouillon de volaille. Mouillez-en un risotto. Détendez les champignons à l'eau tiède. Emincez-les. Le risotto terminé, en grains bien détachés, ajoutez 80 g de beurre, le parmesan râpé, le sel, la noix de muscade. Etalez-le sur le marbre et laissez refroidir. Dans une casserole, déposez le reste du beurre, dans lequel vous faites dorer l'oignon. Ajoutez-y les abattis désossés, les champignons. Laissez mijoter durant quelques minutes. Ajoutez la purée de tomates et maintenez doucement la cuisson pendant 8 à 10 minutes supplémentaires (en tout 30 minutes). Versez ce ragoût dans une terrine et laissez refroidir. Façonnez des boulettes à la main avec le contenu d'une cuillère. Creusez une cavité au milieu. Remplissez avec le mélange. Roulez en boulettes dans la farine. Dorez-les à l'oeuf. Chapelurez. Plongez-les en grande friture, peu à la fois. Egouttez. Lorsqu'elles sont bien dorées et croquantes, servez sur une serviette, bien brûlant.