

Supplis à la Romaine



Personnes
4 personnes



Temps préparation
120 minutes



Temps de cuisson
1 h 45 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Mozzarella](#) ou [Provatura](#)
50 grs Parmesan
300 grs riz
100 grs beurre
80 grs chair de veau
2 L huile
50 grs d'animelles
50 grs coeur de veau
25 grs champignons secs
25 grs jambon cru
4 tomates
1 oignon
2 foies de poulet
2 oeufs
Sel, poivre.

Préparation

Mondez, épépinez, concassez les tomates. Trempez les champignons secs dans l'eau tiède durant 1 heure. Hachez-les avec le foie de volaille, le coeur et la chair de veau, le jambon, l'oignon et les animelles. Cuisez le riz dans 1/2 litre d'eau bouillante salée dans laquelle vous avez plongé les tomates; Ajoutez les 2/3 du beurre. Surveillez attentivement en remuant à la mouvette afin de ne pas laisser attacher au fond. Lorsqu'il est cuit à point, écarter du feu, ajoutez les oeufs entiers et le parmesan râpé en continuant de triturer avec soin pour bien répartir les oeufs et le fromage; Entre-temps, posez, une sauteuse sur le feu avec le reste du beurre, 1 cuillerée de saindoux, le quart de l'oignon haché, les divers abats, la viande hachée, le jambon et les champignons; Laissez rissoler 10 minutes, puis ajoutez la sauce tomate étendue d'eau chaude salée. Laissez mijoter à feu doux et à couvert durant 1/2 heure en remuant de temps en temps. Hachez la provatura ou la mozzarella en très petits dés. A la cuillère, prélevez de petites boulettes de riz de la grosseur d'un oeuf. A chacube faites cavité avec une queue de mouvette en bois, emplissez-la de farce et de fromage, refermez avec un peu de riz, roulez la croquette pour la consolider, passez-la dans la farine, dans l'oeuf battu et dans la chapelure. Lorsque les supplis sont tous prêts, plongez-les 2 par 2 dans la friture bouillante. Débarrassez-les sur le plat de service. Arrosez-les de jus ou de sauce tomate supplémentaire (voir recette de base n°24). L'accompagnement classique de ce mets est le fritot de provatura.