

RISSOLES

Recette lorraine de ma grand-mère.



Hachez des restes de viandes avec ail, échalote, persil, poivre et sel à votre goût. Ajoutez un œuf battu avec une cuillère à soupe de crème. Si le mélange obtenu vous semble trop liquide (il doit pouvoir rester en boule), ajouter une tranche de pain rassis (ou une biscotte) écrasée.

Préparez ou achetez une pâte brisée (ou feuilletée c'est meilleur) et découpez à l'aide d'un bol des cercles de pâte d'un demi centimètre d'épaisseur environ.

Sur chaque cercle déposez une boule de viande ne dépassant pas la moitié du cercle. Mouillez le tour du cercle de pâte avec un œuf battu dans un peu de lait. Refermez le cercle en appuyant bien sur les bords et badigeonnez le dessus avec l'œuf battu dans le lait.

Disposez vos rissoles sur la plaque du four préchauffé à 220° (Th7) et laissez cuire pendant 20 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée. Ma grand-mère les faisait cuire dans la friture mais c'était beaucoup plus gras même si elle les faisait égoutter !

Les rissoles se mangent chaudes avec une sauce tomate ou froides avec une salade verte.

N'hésitez pas à en faire beaucoup car les enfants aiment !