

RISSOLES

Cours de cuisine du 30 septembre 2015

Préparer le pot-au-feu la veille

1,5 kg de jarret

4 carottes

1 poireau

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

Ail

Bouquet garni : thym, laurier, queue de persil

Mettre la viande dans une cocotte avec eau froide salée, ajouter le bouquet garni, l'oignon clouté, les légumes.

Cuire 1 heure en cocotte minute, 3 heures en cuisson traditionnelle.

Farce

Le lendemain, mouliner le reste de la viande froide de pot-au-feu avec du persil et de l'oignon hachés, ajouter 2 œufs. La farce est prête.

Pâte brisée

250 g de farine

1 pincée de sel

125 g de beurre fondu ou 8 cl d'huile neutre + 8 cl d'eau chaude

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué un bol fermé hermétiquement (genre Tupperware™)

Secouer énergiquement, une boule s'est formée, la rassembler.

Etaler la pâte, confectionner des cercles avec un emporte pièce ou un bol.

Remplir les cercles de farce sur une moitié, refermer les demi-cercles solidement, les dorer à l'œuf ou au lait.

Mettre à dorer au four à 180° pendant ≈20 minutes (à surveiller)

