

Rissoles ou chaussons à la viande

Recette pour 4 personnes



- 1 à 2 cs d'huile
- 300 g de viande hachée de boeuf ou en mélange boeuf, porc, veau
- 1 oignon haché
- 5 à 6 tomates séchées
- une petite poignée de bolets séchés
- sel, poivre, ras el hanout, thym, persil haché
- farine
- 1 à 2 dl de vin blanc

Faire tremper les bolets et les tomates 15 min dans de l'eau tiède, les égoutter et les émincer.

Dans une poêle à frire, chauffer l'huile.

Saisir la viande.

Ajouter les oignons, les tomates et les bolets.

Faire revenir.

Assaisonner.

Saupoudrer de farine et bien mélanger.

Mouiller avec le vin blanc.

Laisser presque complètement réduire le liquide.

Laisser refroidir.

- 600 g de pâte feuilletée abaissée
- 1 jaune d'oeuf

Découper la pâte en disques d'au moins 12 cm de diamètre, ou en d'autres formes.

Répartir la farce sur une moitié de chaque forme en laissant le bord libre.

Mouiller le bord avec de l'eau. Rabattre la pâte sur la farce et bien presser sur les bords pour les coller.

Dorer au jaune d'oeuf.

Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 20 à 30 min.