



Rissois à la viande

Direction le Portugal avec cette délicieuse recette de ravioles à la portugaise ! Les rissois à la viande hachée se présentent sous forme de demi-lunes, croustillantes sur le dessus et moelleuses à l'intérieur. Un régal pour le déjeuner ou dîner. Une recette facile à faire en peu de temps !

PRÉPARATION :



Préparation
20 min

Cuisson
3 min

Repos
30 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

Pour la pâte :

200 g de farine

50 g de margarine

125 g de chapelure

1 c. à soupe d'huile d'olive

2,5 dl d'eau

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel

Pour la farce :

200g de viande hachée

1 tomate

1 carotte

1 oignon

1 petite botte de persil plat

2 c. à soupe de farine

2 œufs

Huile de tournesol

Sel, poivre

1.

Pour la pâte, tamisez la farine au dessus d'un saladier. Creusez un puits, versez l'huile d'olive, la margarine et une pincée de sel. Travaillez du bout des doigts en ajoutant l'eau tiède petit à petit.

2.

Lorsque la pâte est homogène, pétrissez-la avec vos mains et formez une boule. Laissez reposer pendant 30 min.

GESTES TECHNIQUES

3.

Pelez et hachez l'oignon. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-le dorer. Ajoutez la viande hachée. Pelez et coupez la tomate et la carotte en petits dès et faites-les revenir avec le reste. Versez la farine et laissez la farce s'épaissir.

4.

Hors du feu, ajoutez le persil plat haché à la préparation. Ajoutez du sel, du poivre. Laissez refroidir.

5.

Sur un plan de travail, étalez finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. À l'aide d'un bol, dessinez des cercles. Mettez de la farce sur un demi-cercle puis rabattez l'autre en les soudant avec vos doigts. Vos rissois doivent ressembler à des demi-lunes.

6.

Dans une assiette, séparer les blancs des jaunes de sorte à ne garder que les jaunes. Plongez-y les rissois et roulez-les dans la chapelure.

7.

Dans une poêle, faites revenir un fond d'huile bien chaude. Plongez les rissois pour les faire dorer des 2 côtés. Égouttez-les ensuite sur du papier absorbant.

8.

Servez-les tièdes ou froids avec une salade verte !

