

Rissoles à la bressane

Pour 4 personnes.

Préparation : 30 minutes, réfrigération : 1 heure 30, cuisson : 30 minutes.

400 g de pâte feuilletée; 200 g de foies de volaille; 150 g de lard gras; 1 échalote; 2 branchettes de thym; 1 feuille de laurier; 5 cl de cognac; 1 œuf; sel; poivre. Friture.

Retirer la couenne du lard puis couper celui-ci en petits dés; les faire fondre tout doucement dans une poêle. Retirer soigneusement le fiel des foies, saupoudrer ceux-ci avec le thym et le laurier émiettés; éplucher l'échalote et la hacher finement.

Lorsque le lard est fondu, augmenter la puissance du feu; dès que de la fumée commence à se dégager, jeter les foies et l'échalote dans la poêle, les faire sauter vivement pendant 3 minutes, puis verser le tout dans un saladier et laisser refroidir.

Lorsque les foies sont froids, les mettre au réfrigérateur afin de figer le lard; passer alors le tout à la machine à hacher; récupérer le hachis dans un saladier; saler; poivrer et ajouter le cognac; mélanger vivement pour obtenir une farce homogène et la mettre de nouveau au réfrigérateur pendant 1 heure.

Casser l'œuf dans un bol et le battre fortement; abaisser (aplatir au rouleau à pâtisserie) la pâte feuilletée en un large rectangle de 5 millimètres d'épaisseur.

Badigeonner la moitié de la pâte avec l'œuf; déposer une belle noix de farce bien serrée tous les cinq centimètres, puis recouvrir le tout avec le reste de feuilletage non badigeonné; bien appuyer entre les noix de farce pour assurer la soudure, puis détailler les rissoles au couteau, et les badigeonner d'œuf pour les dorer. Faire chauffer la friture.

Lorsque l'huile est chaude (175°), y plonger les rissoles et les laisser cuire pendant 10 minutes environ.

Egoutter les rissoles et les dresser dans un plat sur une serviette pliée ou un papier absorbant; les servir bien chaudes.

On peut aussi faire cuire ces rissoles au four; compter alors 16 minutes de cuisson environ dans un four à 230°.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.