

Rissoles au brocoli

Ingrédients (pour 4 pièces) :

250 g de pâte à gâteau
125 g de crème acidulée
3 cs de sbrinz râpé
Sel, poivre, muscade

200 g de brocolis en bouquets
50 g de viande des Grisons
1 cc de marjolaine
1 œuf battu



Réalisation :

Former des boules avec la pâte à gâteau, abaisser chacun d'elles en rond (d'env. 18 cm de diam.).

Répartir les brocolis en bouquets au milieu des rondelles de pâte.

Mélanger la crème acidulée, la viande des Grisons en fines lanières, le sbrinz et la marjolaine dans une terrine.

Assaisonner, répartir sur les bouquets de brocoli.

Badigeonner les bords de pâte, réserver le reste. Ramener un bord sur l'autre au-dessus de la farce en les pressant bien, onduler le long de la fermeture. Répéter l'opération pour chacun des disques. Mettre les rissoles au frais env. 15 mn. Les poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, les badigeonner avec l'œuf restant.

Cuire env. 20 mn dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.