



Rissoles aux poires

Pour arriver à ce résultat il faut préparer la farce et la pâte la veille . Je fais une pâte brisée au beurre.

Pour une quinzaine de rissoles

Il faut pour la pâte :

- 300gr de farine blanche de préférence bio
- 150 gr de beurre (de très bonne qualité et non pasteurisé)
- 1 pincée de sel
- 1 c s de sucre en poudre
- 1 verre d'eau froide

Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le sucre et le beurre légèrement ramoli coupé en petits morceaux. Fraisez et faites une fontaine. Versez un peu d'eau et mélangez avec le doigt en faisant un mouvement tournant. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire et faites une boule sans travailler la pâte.

Pliez plusieurs fois comme pour un feuilletage.

Mettre au frais

Il faut pour la farce:

- 1kg à 1kg 500 de poires à cuire
- 150 gr de raisins secs
- quelques abricots secs
- 1 bâton de cannelle ou quelques pincées de cannelle en poudre
- 180 gr environ de sucre poudre

Un oeuf battu pour la dorure.

Pellez, videz les poires et coupez les en morceaux. Mettre dans une casserole et ajoutez les raisins secs, les abricots et tous les ingrédients.

Faites cuire à feu doux au moins deux heures. Il faut que les fruits soient un peu confits.

Refroidir et laissez égoutter toute une nuit.

Le lendemain, étalez la pâte en un grand rectangle et faites des petits tas de farce aux poires sur une moitié de pâte.

A l'aide d'un pinceau, mouillez les bords de la pâte, entre chaque petits tas et pliez. Coupez les rissoles avec une roulette canellée.

Dorez à l'oeuf et sucrez chaque rissole.

Faites cuire à four chaud 220° pendant environ 20 mn

Sortir les rissoles dès qu'elles sont dorées à point

<http://manature2.canalblog.com/>