



Les étapes de la recette

- Dans une terrine, **mettez** 500g de farine en fontaine, dans laquelle vous **coulez** votre verre d'eau tiède et le beurre ramolli. 2 pincées de sel.
- **Mélangez** le tout en faisant pénétrer la farine pour obtenir une pâte bien ferme.
- **Laissez reposer** cette pâte plusieurs heures, au frais, dans un linge.
- Ensuite, **étendez-là** et **découpez** dedans des ronds de 10cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.
- D'autre part, **ouvrez** votre boîte de foie gras, **dégraissiez-le** et **coupez-le** en petits cubes.
- **Déposez** au centre de chaque rondelle de pâte un petit cube de foie gras, **pliez** en demi-lune, **soudez** les deux parties avec un peu d'eau, **pressez** le bord à l'aide d'une fourchette pour fermer hermétiquement.
- Avec un pinceau trempé dans un œuf battu, **vernissez** les rissoles et **placez-les** sur une tôle à pâtisserie huilée. **Enfournez** au four chaud, préchauffé à 250°.
- Les rissoles bien dorées sont cuites en 10 minutes.
- **Servez-les** aussitôt, saupoudrées de persil frit.



Ingrédients

- 1 boîte de foie gras de 250g
- 1/2 verre d'eau tiède
- 500g de farine
- 300g de beurre
- sel fin



20 min



12 min



1/5