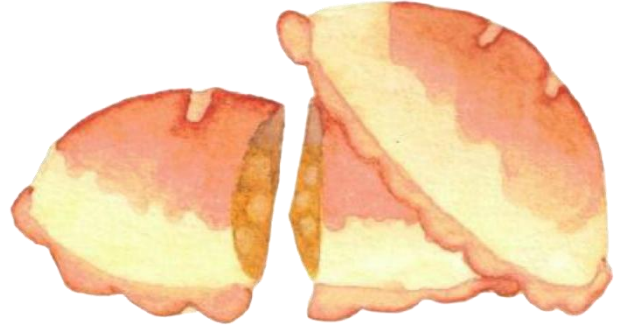


Rissole

Même s'ils n'ont pas l'apparence d'autres pâtisseries plus sophistiquées, ces rissoles sont de véritables délices. Bien qu'elles ressemblent à des chaussons aux pommes, les rissoles sont des petites merveilles dont le goût reste assez différent et qui prennent beaucoup moins de temps à préparer. Les pommes restent fondantes à l'intérieur tandis que la pâte feuilletée est croustillante et légèrement caramélisée. Elles sont encore meilleures quand elles sont tièdes et certains remplacent les pommes par des coings.



Ingrédients :

5 pommes
120 g de confiture de pommes
cannelle ([liens vers la recette](#))
Un rouleau de pâte feuilletée (~ 200-250 g)
Lait (pour badigeonner par-dessus)
Eau (pour refermer les rissoles)

Temps :

Temps de préparation : 40 minutes
sans compter le temps de faire la confiture
Temps de repos : 20 minutes
Temps de cuisson : 30-40 minutes
Temps total : 1h40

Recette :

1. Si vous ne l'avez pas déjà fait, préparez la confiture pomme cannelle.
2. Découpez les pommes en petit cubes et mettez-les dans une casserole avec un fond d'eau.
3. Cuisez les pommes jusqu'à ce qu'elles soient assez molles pour les écraser facilement. Cela devrait prendre 20 minutes environ.
4. Écrasez les pommes puis attendez qu'elles refroidissent (environ 20 minutes).
5. Pendant ce temps, préchauffer le four à 175°C.
6. Mélangez la purée de pomme que vous venez de faire avec la confiture de pomme.
7. Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur en rectangle ou déroulez le rouleau si elle est déjà préparée.

8. Découpez des carrés d'environ 10 cm et déposez une cuillère à café du mélange de pomme et de confiture au centre.
9. Les rissoles peuvent avoir une forme de triangle ou de rectangle. Si vous voulez des triangles, badigeonnez 2 bords se touchant d'eau et refermez et faites en sorte que les bords couverts d'eau soient superposés à ceux non mouillés. Si vous voulez faire des rectangles, badigeonner un bord et la moitié des deux côtés qui le touchent d'eau. Fermez en superposant le bord mouillé avec le sec.
10. Pressez les bords ensemble pour les sceller et que la farce ne sorte pas. Vous pouvez les replier sur eux même pour plus de sécurité.
11. Faites deux entailles sur le dessus et badigeonnez de lait.
12. Mettez les rissoles sur une plaque allant au four, recouvert de papier sulfurisé. Faites attention à les espacer car les rissoles gonflent lors de la cuisson.
13. Enfournez-les pour 30 minutes. Si elles ne sont pas dorées à la fin de la cuisson, laissez-les encore un moment pour qu'elles finissent de cuire.