

Rissoles de bœuf au curry

Préparation : 45 minutes, cuisson : 15 minutes environ.

Pour 5 personnes.

1 paquet de pâte feuilletée; 1 oignon; 3 échalotes; 1 gousse d'ail; 2 c à soupe d'huile; 500 g de bœuf bouilli (reste de pot-au-feu); 1 bouquet de persil; 1 c à soupe de farine; 1 c à soupe de crème; 3 c à soupe de bouillon (pot-au-feu); 1 c à soupe de curry; un peu de poudre de gingembre; 1 tasse de mie de pain; 1 tasse de lait; 1 œuf; 1 pincée de poivre de Cayenne; sel et poivre.
Friture.

Humecter de lait la mie de pain; passer le reste de bœuf bouilli au hachoir; éplucher l'oignon et les échalotes; les hacher; laver et hacher le persil; éplucher et hacher l'ail; casser l'œuf en séparant le blanc du jaune; le blanc servira pour une autre préparation.

Faire chauffer l'huile dans un sautoir et faire blondir les échalotes et l'oignon hachés dans cette huile chaude; laisser colorer; ajouter le hachis de bœuf; laisser revenir en mélangeant bien la viande et les oignons; ajouter l'ail et le persil haché; presser la mie de pain; l'ajouter à la préparation; mélanger à feu vif.

Saupoudrer de farine; ajouter la crème et le bouillon; assaisonner de sel, de poivre, de poivre de Cayenne, de curry et de gingembre; bien mélanger; casser l'œuf en séparant le blanc du jaune; lier le tout avec le jaune d'œuf : cette farce doit être assez consistante.

Étaler la pâte feuilletée au rouleau sur 1/2 centimètre d'épaisseur; la découper en disques de 10 centimètres environ de diamètre; poser une cuillerée de farce sur chaque moitié de ces disques de pâte; replier suivant le diamètre; mouiller les bords et les pincer de manière à bien les souder; façonner légèrement ces demi-lunes en forme de croissants.

Faire chauffer la friture; quand l'huile est chaude, y jeter les rissoles; quand elles sont bien dorées, les égoutter et les disposer sur un plat garni d'une serviette pliée ou d'un papier absorbant.

Variantes:

1) Au lieu de jeter les rissoles dans la friture, on peut les faire cuire au four; avant de les enfourner, il faut alors les badigeonner légèrement d'œuf battu.

2) On peut employer, à la place du bœuf, un reste de volaille ou une farce de poisson.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.