

## Rissoles aux légumes

Pour 4 personnes.

250 g de farine, 10 g de levure de boulanger, 1 dl ½ de lait, 2 œufs, 50 g de beurre, sel, poivre.

2 paquets d'épinards surgelés, 200 g de champignons de couche, 100 g de riz, sel, poivre, quatre-épices, 100 g de beurre.

Mélanger la farine avec la levure délayée dans le lait tiède. Incorporer les œufs et le beurre fondu, saler, poivrer. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède.

Faire fondre les épinards dans 50 g de beurre chaud et rissoler les champignons en lamelles dans le reste du beurre. Quand les épinards sont moelleux, les hacher grossièrement, les ajouter aux champignons et mélanger le tout au riz cuit à l'eau. Goûter pour que l'assaisonnement soit bien relevé.

Lorsque la pâte a doublé de volume, l'étaler au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Découper des ronds, déposer 1 c à entremets de farce sur un côté de la pâte et rabattre l'autre partie par-dessus ; souder les bords à l'eau en appuyant bien avec les dents d'une fourchette. Laisser reposer sur une plaque, 20 mn. Puis faire frire dans une friture chaude. Servir les rissoles avec une sauce tomate ou béchamel ou simplement avec une salade.

Ce type de plat permet aussi d'utiliser de menus restes de légumes que l'on peut lier avec un peu de sauce béchamel. On peut aussi y ajouter du jambon finement haché.

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.