

Rissoles à la pommes



Steeve
Roux-Mollard



Dessert



35-45 min



5 min



20 pièces

INGRÉDIENTS

- ✓ 200g de farine
- ✓ 64g de beurre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 38g de lait
- ✓ 5g de levure chimique
- ✓ 16g de sucre en poudre
- ✓ 3 pommes type golden
- ✓ 1 œuf pour la dorure
- ✓ Sucre glace pour la décoration

Préparation

- 1 Dans la cuve d'un batteur, mélanger la farine, le beurre, la levure et le sucre. Lorsque le mélange a un aspect « sable », ajouter l'œuf et le lait. Pétrir afin d'avoir une pâte homogène.
- 2 Former un pàton carré et réserver au réfrigérateur environ 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps, réaliser une compote de pomme et réserver au froid.
- 4 Étaler la pâte finement, détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé 40 ronds de 6cm de diamètre.
- 5 Déposer sur 20 unités un petit peu de compote au centre, badigeonner de la dorure sur les extrémités et déposer un autre disque par-dessus. Bien souder en appuyant légèrement sur les côtés.
- 6 Placer au frais quelques minutes.
- 7 Dans une friteuse chaude (150°/175°), faire frire les rissoles, saupoudrer de sucre glace et déguster tiède.

Risotto de Crozets aux légumes



Steeve
Roux-Mollard



© clemfoodie



PLAT



15-20 min



env. 15 min



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 240g de crozets
- ✓ 1 échalote
- ✓ 30g de vin blanc
- ✓ 500g de bouillon de légumes
- ✓ 100g de butternut
- ✓ Quelques champignons (girolles, trompettes...)
- ✓ 100g d'épinards cuits
- ✓ 1 carotte
- ✓ 3 càs de mascarpone ou crème épaisse
- ✓ 100g de parmesan râpé
- ✓ Copeaux de parmesan pour le décor

Préparation

- 1 Ciseler l'échalote puis dans une casserole avec du beurre, faire suer sans coloration.
- 2 Ajouter les crozets crus et les faire nacrer quelques minutes.
- 3 Ajouter petit à petit le bouillon de légumes chaud, les crozets doivent cuire lentement par absorption du bouillon. Compter environ 15 minutes de cuisson.
- 4 Pendant ce temps couper le butternut en petits dés et le faire revenir au beurre jusqu'à ce que celui-ci soit cuit. Faire de même avec la carotte et les champignons.
- 5 Une fois le risotto de crozets cuit, ajouter les épinards, le butternut, la carotte et les champignons. Mélanger et ajouter le mascarpone ainsi que le parmesan. Remuer à feu doux pour lier le risotto.
- 6 Servir dans une assiette creuse, ajouter quelques copeaux de parmesan pour la décoration.

Bonne dégustation !

Les tables du château

34 Place de la Saint Jean, 73 260 Grand-Aigueblanche
04 79 22 19 99