

RISSOLES DU GRAND SUD



Préparation : 30 min



Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- Pâte feuilletée
- 4 c. à soupe de raisins secs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 400 g d'épinards frais
- 6 anchois
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1/2 tasse de pignons de pin hachés
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre.

Préparation :

- Trempez les raisins 10 mn dans un bol d'eau tiède.
- Égouttez et hachez-les grossièrement.
- Lavez et hachez les épinards, puis faites-les revenir dans une poêle avec l'huile.
- Couvrez et laissez mijoter 5 mn à feu doux.
- Découvrez en fin de cuisson pour réduire le liquide.
- Incorporez les anchois égouttés et émincés, l'ail, les pignons de pin, le sel et le poivre.
- Hors du feu, ajoutez les raisins.
- Faites chauffer le four (Th 6 ou 180°).
- Découpez 12 cercles de 10 cm de diamètre environ à l'aide d'un verre et déposez 2 c. à café de farce au centre de chaque cercle.
- Pliez la pâte en forme de chausson.
- Mouillez les bords et appuyez les bords avec une fourchette pour fermer.
- Badigeonnez les rissoles de jaune d'œuf et disposez-les sur une plaque graissée.
- Faire cuire 15 à 20 mn. Servez tiède.
- En entrée ou avec l'apéro, c'est délicieux !

D'après « *Je suis au jardin : recettes pour une année à la campagne* »,
un très beau livre de recettes et photos d'un petit éditeur du Cantal , «*Quelque part sur Terre...*»