

Les Ardoises de Sommand

Les Rissoles de Noël (ingrédients)

500 gr de farine

180 gr de beurre coupé en petits morceaux

1 pincée de sel

2 à 3 kilo de poires (blessons ou une autre variété) ;

on peu aussi cuire des petites prunes rouges

Sucre

Cannelle en poudre

Raisins secs

Les Ardoises de Sommand

Les Rissoles de Noël (recette)

La pâte :

Mélanger dans un saladier, le beurre, le sel et le poivre. Pétrir un peu et ajouter 15cl d'eau. Poursuivre le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, mais pas complètement homogène. On doit encore sentir sous les doigts les fragments de beurre mou. Laisser reposer la pâte quelques heures à température ambiante.

La farce :

Peler les poires, les couper en morceaux. Ajouter un peu de sucre, de la cannelle et les raisins secs. Cuire à feu doux 4 heures environ jusqu'à l'obension d'une pâte rouge assez ferme pour qu'une cuillère y tienne debout ! Étaler la pâte, les rissoles se mettent en forme comme de petits chaussons contenant chacun une cuillère à soupe de farce. Les dorer au pinceau avec un mélange de lait et de jaune d'oeuf. Cuire au four à 220°.

Remarque : les rissoles se congèlent très bien crues et la congélation permet de prendre chaque fois la quantité nécessaire à faire cuire.