



Rissoles aux champignons

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

🕒 Laisser tremper: env. 15 min

📅 Cuisson au four: env. 20 min

🥕 végétarien

pièce: 529 kcal, lip 37 g, glu 36 g, pro 13 g

Ingrédients

pour 4 personnes

25 g de bolets séchés

120 g de champignons de Paris

1 petit oignon

1 c.s. de beurre

1 bouquet de persil plat

1 brin de romarin

200 g de fromage frais double crème (p.ex. Philadelphia)

1 c.s. de crema di balsamico

0.5 c.c. de sel

un peu de poivre

1 abaisse de pâte à gâteau (d'env. 25 x 42 cm)

1 œuf

Comment c'est fait:

1. Mettre les bolets séchés dans un petit bol, recouvrir d'eau froide, faire tremper env. 15 minutes. Rincer les bolets, égoutter, éponger.
2. Couper grossièrement les champignons de Paris et les bolets. Peler l'oignon et le hacher finement. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Faire revenir rapidement l'oignon, ajouter les bolets et les champignons de Paris, faire revenir env. 5 min, mettre dans un grand bol, laisser refroidir. Ciseler le persil et le romarin, les incorporer avec le fromage frais et la crema di balsamico, saler, poivrer.
3. Dérouler l'abaisse, la partager dans la largeur, papier cuisson compris, avec un couteau ou des ciseaux, mettre une moitié au frais. Avec le grand emporte-pièce, marquer 4 rissoles sur l'autre moitié de pâte. Y répartir la garniture à l'aide de l'emporte-pièce.
4. Préchauffer le four à 220°C. Selon goût, découper 4 champignons à l'emporte-pièce dans la moitié de pâte réfrigérée. Batre l'œuf, en badigeonner la moitié de pâte et la poser sur la garniture à l'aide du papier cuisson. Ôter délicatement le papier. Fariner l'emporte-pièce, le presser dans la pâte pour sceller et découper les rissoles. Déposer les champignons découpés sur les rissoles. Retirer l'excédent de pâte, déposer les rissoles sur une plaque chemisée de papier cuisson. Dorer les rissoles avec le reste de l'œuf.
5. Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, dresser les rissoles.

Moule: Pour l'emporte-pièce à rissoles grand (L)

Pour: 4 pièces

Pour l'apéro: couper plus finement les champignons, il est ainsi plus facile de farcir les petites rissoles (emporte-pièce S).

Servir avec: salade de scarole ou de chicorée rouge.
