swissmilk

Rissoles au veau à la forestière

Ingrédients

Pour 4 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

Pâte :
600 g de farine
1 1/2 cc de sel
21 g de levure émiettée
3,5 dl environ d'eau
2 cs de beurre fondu ou de crème à rôtir
5 feuilles environ de sauge finement hachées

Farce :
250 g de champignons, p.ex. chanterelles, champignons de couche
400 g de hachis de veau
Beurre à rôtir ou crème à rôtir
1/2 cc de sel
Poivre fraîchement moulu
1 oignon taillé en rondelles
1 gousse d'ail écrasée
Beurre pour étuver
2 tomates charnues, éventuellement mondées, épépinées, coupées en rondelles
300 g de mozzarella taillée en tranches ou en dés
2 cs de feuilles d'origan hachées
1 cs de feuilles de sauge finement hachées
Sel, poivre,
piment de Cayenne

Farine pour saupoudrer

Préparation

1. Pour la pâte, mélanger la farine et le sel, puis former un puits. Délayer la levure dans un peu d'eau et l'ajouter avec l'eau restante, le beurre ou la crème à rôtir et la sauge. Pétrir jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser doubler de volume à couvert et à température ambiante.

2. Pour la farce, parer (ne pas laver) les champignons et les escaloper éventuelle-ment en lamelles. Faire revenir avec la viande par portion dans le beurre à rôtir grésillant. Sortir de la poêle et assaisonner. Etuver l'oignon et l'ail dans le beurre écumant, puis les incorporer aux champignons et à la viande.

3. Partager la pâte en quatre et l'abaisser en un ovale d'environ 5 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Déposer sur 1-2 plaques chemisées de papier sulfurisé. Répartir le hachis de viande et de champignons, les tomates, la mozzarella et les fines herbes sur une moitié des abaisses de pâte. Assaisonner. Badigeonner les bords de pâte d'eau. Rabattre la pâte sur la farce et appuyer fer-mement sur les bords pour faire adhérer. Enrouler les bords sur environ 1 cm et presser. Fariner.

4. Cuire durant 20-25 minutes dans le bas du four préchauffé à 240 °C.

Au lieu de 4 petites rissoles, en cuire une grande en prolongeant alors d'environ 10 minutes la durée de cuisson.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 746 kcal, 42g Protéines, 13g Lipides, 114g Glucides.