

Bleu d'Auvergne en rissoles



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

4 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 g de [Bleu d'Auvergne](#) AOP
500 g de farine
250 g de beurre à température ambiante
100 g d'eau
sel fin
300 g de fromage blanc égoutté
3 jaunes d'oeuf + 1 pour la dorure
60 g de fruits secs hachés (raisins, pruneaux, abricots)
ciboulette et persil haché
huile pour la friture
sel et poivre

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler avec les doigts et lier avec l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et homogène. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.
2. Pendant que la pâte se repose, mélanger ensemble le fromage blanc, les fruits secs hachés, le Bleu d'Auvergne, les jaunes d'oeufs, la ciboulette ciselée et le persil haché. Assaisonner sel et poivre.
3. Etaler la pâte d'une fine épaisseur et détailler des ronds de 7 à 8 cm de diamètre, disposer une cuillère à soupe de farce au centre et badigeonner le bord de chaque disque avec l'oeuf battu. Replier alors les deux extrémités bord à bord et bien souder en appuyant fort. Badigeonner les rissoles avec le reste de l'oeuf battu.