

Cantal en rissoles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

Fromage Cantal AOC : 120g vieux râpé

125 g Tomme fraîche

400 g pâte à foncer fine

2 l huile

20 g ciboulette

20 g persil

2 oeufs

sel, poivre



Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Confectionnez sur une planche farinée la pâte à foncer. Roulez-la en boule, mettez en attente dans un endroit frais. Hachez la ciboulette et le persil. Dans une terrine, mélangez à la spatule le fromage frais, le Cantal râpé, les jaunes d'oeufs, les herbes hachées. Malaxez bien le tout pour former une pâte homogène. Sur la planche farinée, étalez la pâte à foncer fine ou « brisée ». Ecrasez la pâte à la paume des mains. Abaissez-la au rouleau à 4 mm d'épaisseur. Découpez à l'emporte-pièce des rondelles de 7 à 10 cm de diamètre. Garnissez la moitié d'entre elles avec la pâte de fromage. Humectez les bords de blanc d'oeuf. Recouvrez avec les secondes rondelles, pincez les bords pour souder. Chauffez la friture. Plongez les rissoles par 2 ou 3 pour ne pas refroidir. Egouttez sur une serviette. Servez avec du persil frais.