

Rissoles de Saint-Flour

Ingrédients pour 4 personnes.

- 400g de pâte feuilletée
- 170g de fromage blanc (ou caillé) bien égoutté
- 110g de Cantal jeune, détaillé en fines lamelles
- 3 jaunes d'œufs
- Sel
- Muscade râpée
- Poivre du moulin
- 1 CS de ciboulette, finement hachée
- 1 CS de cerfeuil, finement haché
- 1 œuf battu

1. *Diviser la pâte en 4 morceaux égaux. Sur une surface légèrement farinée, étendre la pâte en une abaisse de 4mn d'épaisseur. Détailler avec un emporte pièce des ronds d'environ 15cm de diamètre.*
2. *Mettre dans un grand bol ou dans un mixer le fromage blanc, le Cantal, les jaunes d'œufs, une pincée de sel, une pincée de muscade, beaucoup de poivre, la ciboulette et le cerfeuil. Bien travailler au mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.*
3. *Disposer des quantités égales de cet appareil sur la moitié de chaque rond de pâte feuilletée en laissant 1cm de libre sur les bords.*
4. *Humecter les bords avec de l'œuf battu et rabattre le reste de la pâte. Pincer les bords avec une fourchette.*
5. *Passer de l'œuf battu sur le dessus à l'aide d'un pinceau, et cuire à four moyen, th 5 (190°C) pendant 45mn env. ou jusqu'à ce que les rissoles soient bien dorées.*

On peut également faire ces rissoles avec de la pâte brisée.