

RISSOIS DE BACALHAU



Pour 20 chaussons environ

Ingrédients

Pour faire la pâte des chaussons : 600 g de farine, 6 dl d'eau, 1 cuillère à soupe de beurre, sel

Garniture

600 g de morue dessalée effilochée sans arrêtes, 150 g d'oignons, 2 gousses d'ail, 0.5 dl de pulpe de tomate, huile d'olive, 1 court bouillon de poisson, béchamel (25 g beurre, 0.5 l de lait, farine).

50 g de chapelure pour la panure, 3 blancs d'œufs et huile de friture.

Faire cuire la morue 8-10 minutes dans de l'eau avec 1 court bouillon de poisson. L'égoutter et l'émietter.

Faire la béchamel.

Faire revenir les oignons dans un faitout avec l'huile d'olive, l'ail, faire rissoler. Ajouter la tomate puis la morue émiettée et enfin, la béchamel. Vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.

Eteindre le feu et faire refroidir cette préparation.

Pour la pâte des chaussons, mettre l'eau à bouillir dans une casserole avec le beurre, le sel et lorsque l'eau bout, éteindre le feu et rajouter la farine. Mélanger énergétiquement, retirer la de la casserole et bien la travailler, rajouter de la farine si nécessaire. Il ne faut pas qu'elle colle.

Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et former des cercles de 15 cm environ. Remplir le centre avec la garniture ci-dessus et fermer le cercle de manière à former un chausson.

A l'aide d'un pinceau, recouvrir les chaussons garnis de blanc d'œuf puis de chapelure.

Faire frire dans une poêle et manger chaud.

Bon appétit

