Betty Bossi

Variations sur la rissole
77 suggestions

Table des matières

Avant-propos	*1*
Comment «rissol'viter»	*2*
Les pâtes qui conviennent	*4*
Les rissoles «formule 1»	*6*
Les rissoles, reines de l'apéro	*12*
Les rissoles-douceurs	*18*
Les rissoles de partout et d'ailleurs	*24*
Les rissoles cache-restes	*28*
Les rissoles des petits rissol'viteurs	*32*
Les rissoles des inconditionnels	*38*
Trucs et astuces pour «rissol'viter»	*44*
Les produits prêts à l'emploi	*47*
Index alphabétique des recettes	*48*

Impressum

© Betty Bossi Editions S.A., Zurich

Un rissol'vit et 77 suggestions font...

des rissoles irrésistibles, salées, sucrées, parfaites et vite faites, car le rissol'vit est tout simplement génial. Nous avons utilisé avant tout les abaisses rectangulaires toutes prêtes: pâte à gâteau ou pâte feuilletée. Un paquet de 2 abaisses donne 24 rissoles, que vous enfournez pour 12 à 15 minutes. La réussite est assurée, le résultat fait craquer... Et il n'y a que quelques règles fort simples à connaître.

Quant aux farces, salées aussi bien que sucrées, elles peuvent varier à l'infini et se font à partir de tout (ou presque!). Pour que la rissole soit au meilleur de sa forme et de son goût, il en faut 1 c. à café env. Ici, 77 idées, qui certainement vous en donneront d'autres. Rissol'vitez tout ce qui vous passe par la tête, et vos tablées seront ravies, étonnées, et en tout cas, jamais indifférentes.

A tous ceux qui aiment mettre les mains dans la farine, nous proposons plusieurs recettes de pâtes pour 24 rissoles. Et nous avons mis au point les ravio-rissoles, très faciles à préparer avec le rissol'vit.

Le rissol'vit nous a emballés (sans jeu de mot!). Notre plus grand plaisir serait que vous le soyez autant que nous.

Betty Bossi

Comment «rissol'viter»

Mise en place

Faire la farce, casser un œuf dans un petit bol et le battre, préparer un paquet de 2 abaisses rectangulaires toutes prêtes, le rissol'vit, un couteau, un pinceau et une cuiller à café.

Façonnage des rissoles

1. Couper l'abaisse dans la longueur, exactement au milieu. Poser une moitié (12 x 42 cm env.) sur le rissol'vit ouvert.

2. Presser délicatement la pâte avec la paume de la main.

3. Dorer la moitié inférieure à l'œuf.

4. Répartir 1 c. à café légèrement bombée de farce (ou 2 carrés de chocolat par ex.) dans chacune des 6 alvéoles.

5. Retenir le haut de la pâte avec les pouces pour fermer le rissol'vit, faire des mouvements de va-et-vient jusqu'à ce que les bords rouges apparaissent, ouvrir.

6. Oter les chutes de pâte. Sortir délicatement les rissoles de bas en haut et les déposer sur la plaque préparée. Dorer les rissoles à l'œuf et les décorer si l'on veut. Cuisson: 12 à 15 minutes au milieu du four préchauffé à 220°.

Les pâtes qui conviennent

Nous avons donné la préférence aux abaisses rectangulaires vendues dans le commerce: pâte à gâteau ou pâte feuilletée, avec lesquelles le façonnage des rissoles est un jeu d'enfant.

Les pâtes prêtes à l'emploi non abaissées (pâte feuilletée, à gâteau, à pizza, sablée) conviennent aussi très bien. Selon la pâte choisie, compter 1 1/3 à 1 1/2 paquet (soit 600 à 750 g) pour 24 rissoles.
Nous avons bien entendu prévu les pâtes à faire soi-même qui font de belles et bonnes rissoles, et que l'on ne trouve pas dans le commerce. Les recettes correspondent à 24 rissoles (voir «les rissoles des inconditionnels»).

Conseils

- Sortir les abaisses de pâte du frigo au dernier moment: elles doivent être utilisées très froides.
- Si la pâte est un peu humide, fariner légèrement le rissol'vit ouvert.
- Abaisser les pâtes qui ne le sont pas (que vous avez faites ou achetées) entre deux baguettes à pâte placées à distance adéquate: l'abaisse aura 12 x 42 cm env.
- Abaisser les pâtes très friables entre deux feuilles plastiques (un sachet de congélation découpé).
- Pour les pâtes très délicates, faire de petites abaisses, pour 2 ou 3 rissoles à la fois.
- Les abaisses de plus de 5 mm d'épaisseur ne conviennent pas au mécanisme du rissol'vit.

Les pâtes et leurs symboles

Les symboles qui figurent en fin des recettes correspondent aux pâtes que nous recommandons pour la préparation.

- Pâte à gâteau
- Pâte feuilletée
- Pâte à pizza

Les rissoles «formule 1»

Dans ce chapitre, les recettes sont courtes, les rissoles prêtes au quart de tour. Les farces demandent peu d'ingrédients (que l'on a presque toujours en réserve) et en un clin d'œil elles disparaissent dans la pâte. En 30 minutes environ, 24 rissoles passent la ligne d'arrivée, ensemble! De quoi se régaler avec des amis venus à l'improviste.

Rissoles jambonnette
Rissoles «Popeye-les muscles»
Rissoles jambon cru
Rissoles «Subito»
Rissoles à la tapenade
Rissoles au pistou
Rissoles aux tomates-cerises
Rissoles au fromage
Rissoles saumon-aneth
Rissoles choco-quick
Rissoles Nutell'
Rissoles au seré
Rissoles châtaigneraie

Les rissoles «formule 1»

Rissoles jambonnettes

200 g de jambon, finement haché
1 c. à soupe d'aneth, finement haché
4 à 5 c. à soupe de crème à sauce
sel, poivre, paprika, selon goût
Mélanger tous les ingrédients, mette 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles «Popeye-les-muscles»

150 g env. d'épinards surgelés, soit 24 dés
12 tranches de lard, coupées en deux
poivre du moulin
paprika, selon goût
Emballer chaque cube d'épinards encore surgelé dans une demi-tranche de lard, assaisonner, mettre un cube dans chaque alvéole.

Rissoles jambon cru spécial-poivre

24 tranches de jambon cru, en mini-emballage
100 g de Cantadou au poivre
Enfermer 1/2 c. à café de Cantadou dans une tranche de jambon, mettre un paquet dans chaque alvéole.
Suggestion: répartir le Cantadou à la poche à douille.

Rissoles «subito» (tomates séchées)

24 demi-tomates séchées marinées à l'huile
12 billes de mozzarella, coupées en deux
Bien égoutter les tomates, les éponger avec du papier absorbant. Enfermer une demi-bille de mozzarella dans une demi-tomate, mettre un paquet dans chaque alvéole. Suggestion: couper les grosses tomates en deux ou en trois.

Rissoles à la tapenade (olives)

100 g de tapenade (condiment aux olives) en bocal
Mettre 1/2 c. à café de tapenade dans chaque alvéole.

Rissoles au pistou

100 g de pistou (pesto en italien), en bocal
100 g de pignons, grossièrement hachés
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles aux tomates-cerises

20 tomates-cerises, coupées en quatre
poivre du moulin
1/2 c. à café de sel aux herbes
75 g de fromage râpé, du sbrinz par ex.
Assaisonner les tomates, attendre un moment avant de les tourner dans le fromage, en mettre 3 dans chaque alvéole.

Rissoles au fromage

150 g de fromage râpé (mélange gâteau au fromage p. ex.)
1 œuf, classe «extra», battu
2 c. à soupe de farine
1 pincée de chaque: sel, poivre, paprika, muscade
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.
Suggestion: remplacer le mélange du commerce par des restes de fromage, gruyère, appenzell ou fromage de montagne par ex.

Rissoles saumon-aneth

350 g de filet de saumon, en 24 morceaux
2 c. à soupe d'aneth, haché
1/2 c. à café de sel
Assaisonner le poisson, mettre une portion dans chaque alvéole.

Rissoles choco-quick

200 g de chocolat noir, Lindt Surfin ou Crémant
Mettre 2 carrés dans chaque alvéole.

Rissoles Nutell'

200 g de pâte d'amandes (à cuire), en 24 portions
4 à 5 c. à soupe de Nutella (pâte à tartiner)
Mettre une portion de pâte d'amandes dans chaque alvéole, napper de 1/2 c. à café de Nutella.

Rissoles au séré

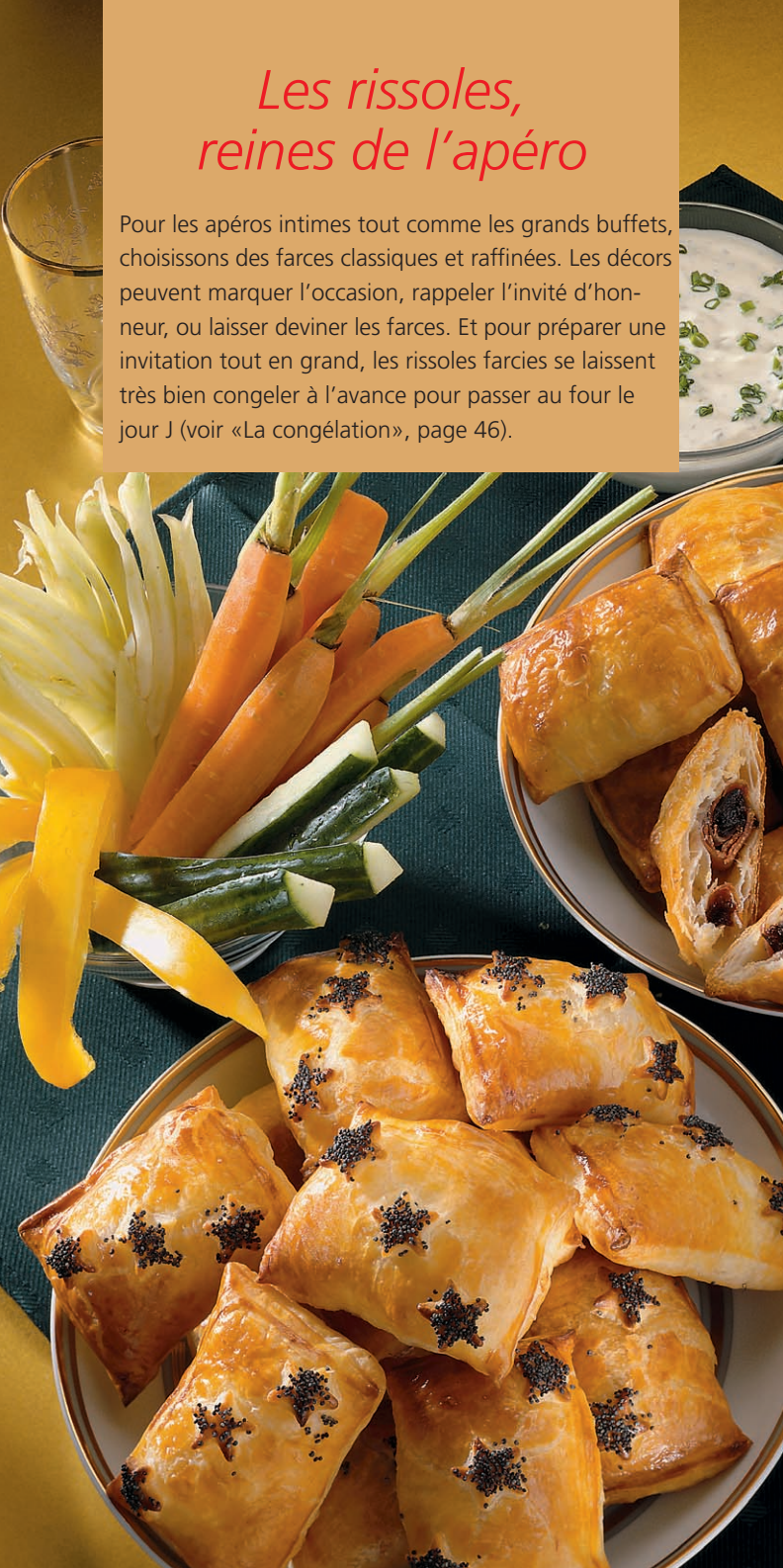
250 g de séré de crème
6 pèlerines (40 g env.), râpées
1 à 2 c. à soupe de sucre
2 jaunes d'œufs
1 sachet de sucre vanillé
Bien mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles châtaigneraie

200 g purée de marrons en tube
un peu de sucre glace
Mettre 3 cm env. de purée dans chaque alvéole, saupoudrer d'un peu de sucre glace.
Suggestion: remplacer la purée en tube par de la purée surgelée, dégelée.

Les rissoles, reines de l'apéro

Pour les apéros intimes tout comme les grands buffets, choisissons des farces classiques et raffinées. Les décors peuvent marquer l'occasion, rappeler l'invité d'honneur, ou laisser deviner les farces. Et pour préparer une invitation tout en grand, les rissoles farcies se laissent très bien congeler à l'avance pour passer au four le jour J (voir «La congélation», page 46).



Rissoles du gourmet au jambon
Rissoles gorgonzola et poire
Rissoles aux champignons
Rissoles de ces Messieurs
Rissoles au saumon fumé
Rissoles de ces Dames
Rissoles à la truite
Rissoles à la zurichoise
Rissoles pruneaux au bacon
Rissoles-quiches
Rissoles aux moules

Les rissoles, reines de l'apéro

Rissoles du gourmet au jambon

1 c. à soupe d'huile
1/2 oignon, finement haché
1/2 bouquet de persil, finement haché
150 g de jambon, en petits cubes
1 œuf, classe «extra», battu
3 c. à soupe de fromage râpé, du gruyère par ex.
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
paprika, selon goût

Chauffer l'huile dans une casserole, faire revenir rapidement oignon et persil, laisser refroidir, passer si possible au cutter avec le jambon. Ajouter les autres ingrédients, assaisonner. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles gorgonzola et poire

150 g de gorgonzola
1 poire, coupée en deux puis en petits cubes
50 g de noix, finement hachées
4 c. à soupe de chapelure
2 c. à soupe de Maïzena Express claire
poivre du moulin

Ecraser le fromage à la fourchette, ajouter les cubes de poire, les noix, la chapelure et la Maïzena, mélanger, assaisonner. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles aux champignons

200 g de champignons en mélange, en sachet, égouttés
100 g de morilles en boîte, égouttées
1 oignon, coupé en fines lanières
2 c. à soupe de crème à sauce
1 c. à soupe de petites feuilles de thym frais
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles de ces Messieurs (anchois)

5 boîtes de filets d'anchois aux câpres (150 g env.), égouttés
Déposer 2 roulades dans chaque alvéole.

Rissoles au saumon fumé

200 g de saumon fumé en tranches
1 petit fromage frais (125 g), du Cantadou au raifort par ex.
poivre au citron, selon goût
Couper le saumon en 48 parts, en mettre une dans chaque alvéole, étaler 1/2 c. à café de fromage, assaisonner, couvrir de saumon.

Rissoles de ces Dames (crevettes)

350 g de petites crevettes, fraîches ou surgelées, égouttées
2 c. à soupe de cerfeuil, haché
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
Eponger les crevettes avec du papier absorbant, ajouter le cerfeuil, assaisonner. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles à la truite

240 g env. de filets de truite fumée
50 g de crème de raifort en tube
1/2 bouquet de persil, finement haché
poivre du moulin
Hacher grossièrement les filets de truite, ajouter les autres ingrédients, assaisonner, mélanger. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles à la zurichoise

300 g de foie de veau, en petits cubes
24 feuilles de sauge, en lanières
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles pruneaux au bacon

200 g de pruneaux séchés dénoyautés
150 g de jambon cru en tranches, coupées en deux dans la longueur
poivre du moulin
Suivant leur grosseur, couper les pruneaux en deux ou en trois (48 ou 72 parts). Enrouler 2 ou 3 pruneaux coupés dans 2 lanières de lard, déposer un rouleau dans chaque alvéole.

Rissoles-quiches

200 g de lard fumé en tranches, finement haché
2 oignons ou 5 oignons primeur, finement hachés
poivre du moulin
Rôtir lentement le lard, ajouter les oignons, faire revenir rapidement, poivrer, laisser refroidir. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles aux moules

120 g de riz cuit, égoutté, refroidi
250 g de moules surgelées, évent. émincées
sel, poudre d'ail et poivre, selon goût
Répartir le riz dans les alvéoles, poser une moule dessus (entière ou coupée, suivant la grosseur), assaisonner.

Les rissoles-douceur

Une tasse de café ou de thé, et tout un assortiment de rissoles version sucrée, quelle fête! Chacun voudra goûter à toutes, celles aux fruits, petites baies, aux noix, noisettes ou pâte d'amandes, au séré, à la crème ou aux œufs; sans compter celles au chocolat! Toutes sont vite faites et toutes plaisent, et en bonne compagnie, les nouvelles idées fusent.

Rissoles-strudel aux pommes
Rissoles aux noisettes «extra»
Rissoles aux amaretti «Ticino»
Rissoles aux petits fruits
Rissoles choco-banane
Rissoles amarenata
Rissoles au séré «de luxe»
Rissoles amandine
Rissoles Hawaii
Rissoles tutti frutti
Rissoles «Bacchus»
Rissoles aux abricots

Les rissoles-douceur

Rissoles-strudel aux pommes

2 pommes (300 g env.), pelées, passées à la râpe à rösti
1/2 citron: zeste râpé et jus
2 c. à soupe de sucre
1 pointe de couteau de cannelle
3 c. à soupe de raisins sultans
2 à 3 c. à soupe de noisettes moulues
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.
Suggestion: avant de dorer à l'œuf, pratiquer délicatement quelques entailles dans le couvercle des rissoles, dorer, et saupoudrer de sucre glace après cuisson.

Rissoles aux noisettes «extra»

100 g de noisettes ou d'amandes moulues
4 c. à soupe de lait condensé sucré
3 c. à soupe de confiture
1 à 2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de jus de citron
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.
Suggestion: décor «extra», éparpiller les rissoles de caramel pilé au sortir du four: faire blondir 100 g de sucre dans une large casserole, verser sur une plaque graissée, laisser refroidir. Mettre le caramel dans un sachet plastique et passer le rouleau à pâtisserie pour le piler grossièrement.

Rissoles aux amaretti «Ticino»

3 ou 4 amaretti mous, soit 80 g env.
1 petite boîte de bigarreaux dénoyautés (120 g env.), égouttés
Emietter finement les amaretti. Mettre 1/2 c. à café env. d'amaretti et 2 cerises dans chaque alvéole.
Suggestion: préparer les rissoles avec de la pâte sablée sucrée, elles sont alors très fines.

Rissoles aux petits fruits

150 g de mascarpone
1 c. à soupe de sucre
150 g de myrtilles, fraîches ou surgelées
Sucrer le mascarpone, en mettre 1/2 c. à café dans chaque alvéole, avec 4 ou 5 baies.
Suggestion: remplacer les myrtilles par 2 ou 3 framboises, 2 ou 3 mûres, 2 ou 3 demi-groseilles à maquereau, ou encore 5 ou 6 raisinets. Le cas échéant, utiliser les baies à l'état surgelé.

Rissoles choco-banane

2 grosses bananes, coupées en 24 rondelles
6 c. à soupe env. de pépites de chocolat en sachet, ou 75 g de chocolat noir, concassé
Mettre un peu de chocolat et 2 rondelles de banane dans chaque alvéole.
Suggestion: remplacer les bananes par des poires en conserve ou fraîches, cuites.

Rissoles amarenata

1,5 dl de lait
1 pincée de sel
1 c. à soupe de sucre
1 pointe de couteau de sucre vanillé
30 g de semoule
1 petite boîte de cerises amarenata (130 g), égouttées et coupées en deux
Porter le lait à ébullition avec le sel et les sucres, ajouter la semoule en remuant, cuire rapidement en bouillie épaisse, laisser refroidir. Mettre 1/2 c. à café env. de semoule et 4 demi-cerises dans chaque alvéole.
Suggestion: remplacer les cerises par 2 mûres.

Rissoles au séré «de luxe»

75 g de pâte d'amandes (à cuire)
4 c. à soupe de jus d'orange
150 g de séré maigre
2 c. à soupe de raisins secs
1 pointe de couteau de sucre vanillé

Bien mélanger la pâte d'amandes et le jus d'orange, incorporer les autres ingrédients. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles amandine

1 petite boîte d'oreilles de pêches (250 g env.), égouttées ou 2 pêches fraîches, coupées en deux
1 jaune d'œuf
1 à 2 c. à soupe de sucre glace
1/2 sachet de sucre vanillé
1 ou 2 gouttes d'arôme d'amande amère
50 g d'amandes mondées et moulues
1 à 2 c. à soupe de sirop des pêches en boîte
ou 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
1 blanc d'œuf, monté en neige

Couper les oreilles de pêches en quatre puis en fines lamelles. Mélanger le jaune, les sucres et l'arôme, ajouter les amandes. Ajouter du sirop ou du jus de citron pour obtenir un appareil facile à tartiner, incorporer le blanc en neige. Ajouter les fruits, mélanger, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles Hawaii

1 petite boîte d'ananas de 4 tranches, égouttées
50 g de noix de coco râpée

Couper l'ananas en morceaux de 1 cm, les rouler dans la noix de coco pour bien les enrober, en mettre 2 ou 3 dans chaque alvéole.

Rissoles tutti frutti

200 g d'abricots séchés
2 dl d'eau
2 c. à soupe de confiture d'abricots
2 c. à soupe de sucre
1/2 c. à soupe de rhum
1/2 c. à café de cannelle

Faire tremper les abricots 4 heures env., les égoutter et les passer avec les autres ingrédients au mixer. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles «Bacchus» (raisins)

36 grains de raisin (250 g env.), coupés en deux, épépinés
1 à 2 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de jus de citron
1/2 c. à soupe de marc (facultatif)
75 g de noix, grossièrement hachées

Mélanger le sucre, le jus de citron et évent. le marc, ajouter le raisin, laisser macérer 10 minutes env., mettre 3 demi-grains dans chaque alvéole, répartir les noix.

Rissoles aux abricots

1 petite boîte d'oreilles d'abricots (250 g env.), égouttées, coupées en quatre
ou 6 abricots bien mûrs, coupés en quatre
4 c. à soupe de confiture de framboises, évent. chauffée

Badigeonner les alvéoles de confiture, déposer 2 quarts d'abricot dans chacune

Les rissoles de partout et d'ailleurs

A la mexicaine, à l'italienne, à l'espagnole ou à la chinoise, tous les exotismes se laissent enfermer dans la pâte et tous les pays, ou presque, peuvent ainsi être représentés. Nos suggestions voyagent autour du monde. Vous avez dit souvenirs? A vous de les recréer, de les «rissol'viter...

Rissoles sweet & sour
Rissoles de poulet au curry
Rissoles calzonito
Rissoles de légumes à l'orientale
Rissoles tonno al pomodoro
Rissoles à la mexicaine

Les rissoles de partout et d'ailleurs

Rissoles sweet & sour (viande ou poisson)

250 g de rôti froid ou de poisson, en lanières
6 c. à café de sauce sweet & sour, Kikkoman par ex.
1 gousse d'ail, pressée
3 c. à café de chapelure
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles de poulet au curry

1 c. à soupe d'huile
200 g de blanc de poulet, finement émincé
1 gousse d'ail, pressée
2 c. à café de curry
1 c. à café de Maïzena, délayée dans
1,5 dl d'eau
2 c. à café d'huile de sésame, sel selon goût
Chauffer l'huile dans la poêle, sauter rapidement l'émincé en le tournant. Ajouter l'ail, poudrer de curry, faire revenir rapidement. Ajouter la Maïzena délayée, lier rapidement. Hors du feu, ajouter huile de sésame, assaisonner. Farcir.

Rissoles calzonito

1 petite boîte de champignons de Paris (115 g env.), finement hachés
3 c. à soupe de concentré de tomate
1 c. à soupe de mélange d'herbes italien
1/2 c. à café de sel, poivre du moulin
1 paquet de mozzarella (150 g), en 48 morceaux
Mélanger tous les ingrédients sauf la mozzarella, en mettre 1 morceau dans chaque alvéole, couvrir de 1/2 c. à café de farce env., ajouter un morceau de mozzarella.

Rissoles de légumes à l'orientale

1 c. à soupe d'huile
300 g de mélange de légumes à l'orientale surgelés, légèrement dégelés et hachés
1/2 c. à café de curry
1 pointe de couteau de sambal Oelek
1 gousse d'ail, pressée
2 c. à soupe d'huile de sésame
2 c. à soupe de chapelure

Chauffer l'huile dans une casserole, sauter les légumes rapidement en les tournant. Ajouter tous les condiments sauf l'huile de sésame. Réduire le liquide de cuisson, ajouter alors l'huile et la chapelure, laisser refroidir. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole..

Rissoles tonno al pomodoro

1 tomate (100 g env.), épépinée, en petits cubes
100 g de thon en boîte, haché
1 ou 2 gousses d'ail, pressées
1 à 2 c. à soupe de feuilles de basilic hachées
3 c. à soupe de chapelure
1 petit piment, épépiné, haché

Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

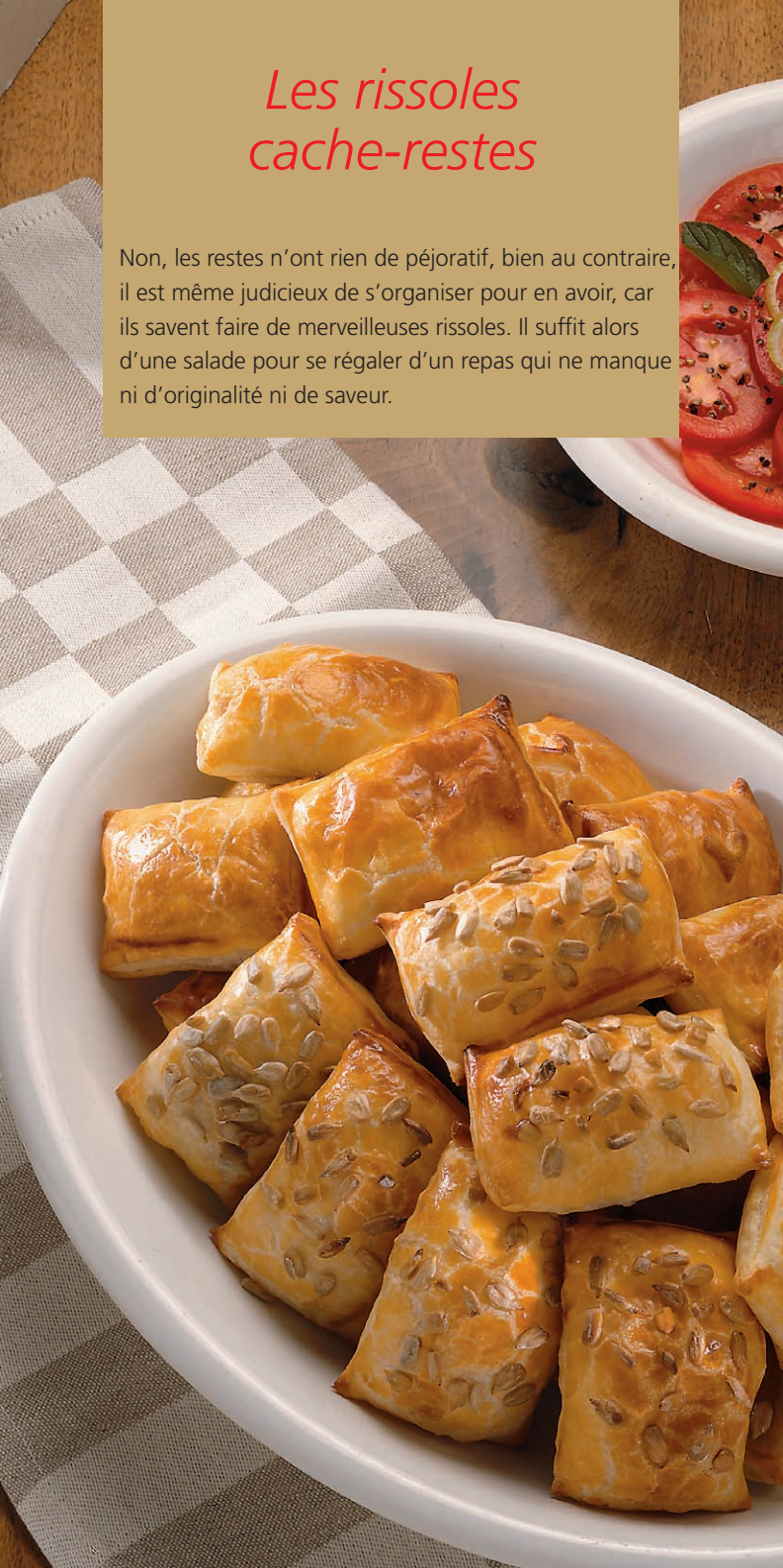
Rissoles à la mexicaine

1 c. à soupe d'huile
250 g de viande hachée
1 petit oignon, finement haché
1 gousse d'ail, pressée
1 ou 2 petits piments, hachés
4 c. à soupe de grains de maïs en boîte
2 ou 3 gouttes de Tabasco, peu de sel

Rôtir rapidement la viande dans l'huile chaude, ajouter les autres ingrédients, assaisonner, laisser refroidir. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Les rissoles cache-restes

Non, les restes n'ont rien de péjoratif, bien au contraire, il est même judicieux de s'organiser pour en avoir, car ils savent faire de merveilleuses rissoles. Il suffit alors d'une salade pour se régaler d'un repas qui ne manque ni d'originalité ni de saveur.



Rissoles jambon-cornettes
Rissoles au risotto
Rissoles bernoises
Rissoles nasi goreng
Rissoles à la choucroute
Rissoles à la vaudoise
Rissoles Boursault
Rissoles riz et fromage

Les rissoles cache-restes

Côté légumes

Tous conviennent: cuits, ou crus s'ils sont à cuisson rapide. Lier les légumes aqueux, tomates, courgettes et aubergines, avec de la Maïzena Express.
Suggestion: Les restes de légumes font de bonnes farces, avec de la viande, du riz, des pommes de terre... à condition d'être bien assaisonnés.

Rissoles jambon-cornettes

250 g de pâtes de desserte, cornettes par ex.
50 g de saucisse, en petits cubes
50 g de fromage à pâte molle, en petits cubes
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. dans chaque alvéole.

Rissoles au risotto

200 g de risotto de desserte
50 g de Yasoja, en petits cubes
1 c. à soupe de petits cubes de poivron rouge
ou 1 bonne c. à soupe de reste de peperonata, hachée
sel, poivre, poivre de Cayenne, selon goût
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles bernoises

1/2 c. à soupe d'huile
1 oignon, finement haché
1 gousse d'ail, finement hachée
250 g de haricots verts cuits, en tronçons de 3 cm env.
sel, poivre, selon goût
6 tranches de lard fumé, coupé en quatre
Chauffer l'huile dans une casserole, faire revenir rapidement les hachis d'oignon et d'ail, mélanger délicatement aux haricots, assaisonner. Mettre un morceau de lard dans chaque alvéole, couvrir de 1 c. à café env. de haricots.

Rissoles nasi goreng

200 g de nasi goreng de desserte
1/2 c. à café de curry, selon goût
Mélanger tous les ingrédients, condimenter, mettre 1 c. à café de farce dans chaque alvéole.

Rissoles à la choucroute

200 g de choucroute cuite, égouttée
75 g de saucisson fumé, pelé, en petits cubes
1/2 pomme, passée à la râpe Bircher
1/2 c. à café de paprika
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles à la vaudoise

200 g de pommes de terre cuites, en cubes
200 g de saucisson vaudois, cuit, en petits cubes
2 à 3 c. à soupe de parmesan râpé
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles Boursault

250 g de pommes de terre de desserte
100 g de fromage double-crème, du Boursault par ex.
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles riz et fromage

Rissoles riz et fromage
150 g riz de desserte, riz créole par ex.
100 g de fromage râpé, gruyère, tilsit ou sbrinz par ex.
poivre du moulin
1 pointe de couteau de paprika
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Les rissoles des petits rissol 'viteurs

Faire des rissoles est un jeu d'enfant. De là à organiser un après-midi-rissoles pour les gosses, à les laisser faire en donnant libre cours à leur créativité il n'y avait que quelques coups de fil à donner: petits et plus grands s'en sont donné à coeur joie, à faire, à goûter et à se gaver... de compliments! Nous avons ajouté quelques recettes de rissoles «saucissonnées», qui vont vite!

Les petits rissol'viteurs

Rissoles hot dog
Rissoles aux billes
Rissoles aux nuggets
Rissoles qui rient
Rissoles aux mandarines
Rissoles Douce Fanny
Rissoles aux macarons
Rissoles au chocolat

Rissoles saucissonnées

Rissoles poireau-saucisson
Rissoles «cipollachou»
Rissoles de Hallau
Rissoles de Vienne
Rissoles à la lyonnaise

Les petits rissol'viteurs

Rissoles hot dog

6 petites saucisses de porc (300 g env.), pelées, en quatre
6 à 8 c. à soupe de relish épicé, au chili par ex.
Tourner les morceaux de saucisse dans le relish, en mettre un dans chaque alvéole, répartir le reste de relish.
Suggestion: le relish (condiment en sauce épaisse) peut être remplacé par du hot ketchup, plus fort.

Rissoles aux billes

48 boulettes de chair à saucisse (200 g env.)
1 c. à café de curry
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles aux nuggets

250 g de nuggets de poulet (bouchées de poulet panées et frites), coupés en tranches de 3 mm
3 c. à soupe de ketchup
Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissolent qui rient

12 triangles de fromage, La Vache qui rit par ex., coupés en deux
3 à 4 c. à soupe de fines herbes hachées: persil, thym, menthe par ex.
Rouler le fromage dans les herbes. Quand il est bien vert, déposer un demi-triangle dans chaque alvéole.
Suggestion: remplacer les herbes par du poivre au citron ou du paprika.

Rissoles aux mandarines

1 petite boîte de quartiers de mandarine (175 g env.), égouttés
sucre glace, selon goût
Mettre 2 ou 3 quartiers de mandarine dans chaque alvéole, poudrer évent. de sucre glace.

Rissoles Douce Fanny

6 tranches de cake au beurre ou aux amandes (75 g env.), coupées en quatre
2 tablettes de chocolat fourré, aux framboises de Lindt par ex., ou 1 nectarine mûre coupée en 24 lamelles
Mettre un morceau de cake et un carré de chocolat dans chaque alvéole.
Suggestion: tous les chocolats fourrés ne conviennent pas; le remplacer par une lamelle de nectarine.

Rissoles aux macarons

8 macarons à la noix de coco (100 g env.), finement émiettés
24 framboises
Mettre 1/2 c. à café env. de macaron et 1 framboise dans chaque alvéole.

Rissoles au chocolat

6 bâtonnets de chocolat (150 g env.), coupés en quatre: petits Minor ou petites branches.
Mettre un quart de bâtonnet dans chaque alvéole.

Rissoles saucissonnées

Rissoles poireau-saucisson

1 c. à soupe de margarine ou de beurre
150 g de poireau, en fines rouelles
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
100 g de saucisse cuite: saucisson, gendarme par ex., pelée, coupée en 24 rondelles

Faire rapidement revenir le poireau dans la margarine ou le beurre, assaisonner, laisser refroidir. Mettre une rondelle de saucisson et 1 c. à café env. de poireau dans chaque alvéole.

Rissoles «cipollachou»

12 chipolatas (300 g env.), coupées en deux
12 feuilles de chou frisé, coupées en deux, blanchies et égouttées
2 c. à soupe de moutarde

Enrouler une demi-cipolata dans une demi-feuille de chou. Badigeonner chaque alvéole de moutarde, poser un petit rouleau.

Rissoles de Hallau

300 g de saucisse de Hallau au jambon, coupée fin
2 c. à soupe de moutarde gros grains
1 c. à soupe de cumin (fac.)

mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Rissoles de Vienne

4 saucisses de Vienne, coupées chacune en 6
2 c. à soupe de moutarde gros grains
Badigeonner chaque alvéole de moutarde, poser les saucisses, les badigeonner d'un peu de moutarde.

Rissoles à la lyonnaise

300 g de saucisse de Lyon, en petits cubes
3 c. à soupe de moutarde au raifort
Mélanger, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Les rissoles des inconditionnels

Les rissoles peuvent évidemment se faire avec une pâte maison. Dans ce chapitre: des pâtes raffinées, calculées pour faire exactement 24 rissoles, et des idées de farces, interchangeable, bien entendu, avec celles des autre chapitres. Et puis, à goûter absolument: les uniques rissoles qui ne passent pas au four mais font un plongeon dans l'eau bouillante: les ravio-rissoles!

Rissoles pizzolino
Rissoles provençales
Rissoles «délice danois»
Rissoles ris de veau et roquette
Ravio-rissoles à la ricotta
Ravio-rissoles à la viande

Les rissoles des inconditionnels

Pâte à gateau (pour 24 rissoles)

350 g de farine blanche
3/4 de c. à café de sel
150 g de margarine ou de beurre, froids, en morceaux
1 1/4 dl d'eau env.
Mélanger farine et sel dans un bol, travailler avec la margarine ou le beurre en appareil grumeleux homogène. Ajouter l'eau, rassembler rapidement en boule. Ne pas pétrir. Aplatir la boule de pâte, couvrir et laisser reposer 1/2 heure env.

Pâte à pizza (pour 24 rissoles)

500 g de farine blanche
1 1/2 c. à café de sel
20 à 25 g de levure
3 dl d'eau tiède
2 c. à soupe env. d'huile d'olive
Mélanger farine et sel dans un bol. Délayer la levure dans une partie de l'eau, verser l'huile dans le reste, verser sur la farine avec la levure, et, alors seulement, mélanger le tout. Pétrir la pâte sur la table jusqu'à ce qu'elle ne colle plus et soit souple et élastique. Remettre dans le bol, couvrir et laisser doubler de volume.

Rissoles pizzolino (pâte à pizza)

150 g de tomates, épépinées, en petits cubes
50 g de mozzarella, en petits cubes
50 g de pecorino, en petits cubes
1 ou 2 gousses d'ail, pressées
1 c. à soupe de petites feuilles de marjolaine fraîche
2 c. à soupe de chapelure
1 c. à café de tapenade
1/2 c. à café de sel
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Pâte sablée salée (pour 24 rissoles)

300 g de farine blanche
3/4 de c. à café de sel
150 g de margarine ou de beurre, en morceaux
1 œuf
4 c. à soupe de lait ou de crème à café
Préparation analogue à la pâte à gâteau.

Rissoles provençales (pâte sablée salée)

200 g de crevettes surgelées en sauce à l'ail,
Maripac par ex.
2 c. à soupe de chapelure
Retirer les nageoires des queues, hacher grossièrement encore surgelées, mélanger à la chapelure, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Pâte sablée sucrée (pour 24 rissoles)

300 g de farine blanche
1/2 c. à café de sel
150 g de margarine ou de beurre
2 à 3 c. à soupe de sucre
1 œuf
Préparation analogue à la pâte à gâteau.

Rissoles «délice danois» (pâte sablée sucrée)

1,5 dl de lait
1/2 gousse de vanille, fendue: les graines
2 c. à soupe de farine
1/2 dl de lait
1 œuf, classe «extra»
75 g de sucre
Bien mélanger tous les ingrédients en les fouettant dans une petite casserole, porter à ébullition à chaleur moyenne, sans cesser de remuer, cuire jusqu'à épaississement, retirer aussitôt du feu, laisser refroidir dans un bain-marie froid en remuant de temps en temps. Mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Pâte feuilletée au séré (pour 24 rissoles)

300 g de farine blanche
1 c. à café de sel
150 g de margarine ou de beurre, mous, en morceaux
200 g de séré maigre

Mélanger farine et sel dans un bol. Ajouter la margarine ou le beurre, travailler en appareil grumeleux homogène. Ajouter le séré, travailler, rassembler rapidement en boule, ne pas pétrir. Aplatir la boule de pâte, couvrir et laisser reposer 1 heure env. au frais. Pour feuilleter la pâte, procéder comme suit. 1er tour: abaisser la pâte en rectangle de 3 mm d'épaisseur, plier en trois, couvrir et laisser reposer 1/2 heure au frais. 2ème tour: les côtés pliés de l'abaisse se trouvent à gauche et à droite. Abaisser une nouvelle fois, replier, mettre au frais comme au 1er tour. La pâte est prête à l'emploi..

Rissoles ris de veau et roquette (pâte feuilletée au séré)

250 g de ris de veau, blanchis, sans peau, finement haché
1/2 bouquet de roquette ou de persil, finement hachés
2 c. à soupe de mascarpone
1/4 de c. à café de sel, poivre du moulin

Mélanger tous les ingrédients, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.

Pâte à nouilles (pour 24 ravio-rissoles)

200 g de farine blanche ou farine spéciale-pâtes
2 œufs (120 g, pesés avec coquilles), battus:
il est indispensable de peser les oeufs, compléter évent. leur poids avec un peu d'huile d'olive ou d'eau.
Travailler la farine et l'eau en pâte homogène, ajouter évent. un peu d'huile d'olive ou d'eau.

Ravio-rissoles à la ricotta (pâte à nouilles)

150 g d'épinards en feuilles, surgelés, dégelés, égouttés et grossièrement hachés
100 g de ricotta, en morceaux
50 g de parmesan râpé
1 gousse d'ail, pressée
1 pointe de couteau de muscade
1/4 de c. à café de sel
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.
Plonger les ravio-rissoles dans l'eau bouillante, les pocher 5 à 7 minutes, juste sous le point d'ébullition.

Ravio-rissoles à la viande (pâte à nouilles)

150 g de saucisse de porc crue ou de luganighe
75 g de mortadelle, très finement hachée
1 c. à soupe de parmesan râpé
50 g de mascarpone
2 c. à soupe de crème à café
1/2 c. à café de mélange d'herbes italien
poivre du moulin
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner, mettre 1 c. à café env. de farce dans chaque alvéole.
Plonger les ravio-rissoles dans l'eau bouillante, les pocher 5 à 7 minutes, juste sous le point d'ébullition.
Suggestion: préparer des rissoles avec les deux farces de ravio-rissoles avec de la pâte à gâteau, feuilletée, ou à pizza, et les cuire au four.

Trucs et astuces pour «rissol'viter»

Mise en place

- Préparer tous les ingrédients et utensiles: farce terminée, pâte, œuf battu, pinceau, couteau (pour couper l'abaisse), cuiller à café et rissol'vit.

Les farces

- Toutes les recettes sont prévues pour 24 rissoles.
- Répartir la farce bien refroidie dans les alvéoles.
- La farce doit être facile à partager: hachis plus ou moins fin, ou purée.
- Partager la masse en quatre parts avant de la répartir dans les alvéoles.

- La bonne quantité de farce pour chaque rissole est de 1 c. à café légèrement bombée (trop remplie, elle risque d'éclater et de se vider à la cuisson, moins ne satisferait pas le gourmet).
- Les farces crues: ne pas oublier que les 12 à 15 minutes de cuisson doivent les cuire à cœur (poisson et foie, par ex., conviennent).
- Les farces mollettes (salées ou sucrées) doivent être liées avec des noix ou noisettes hachées, de la chapelure ou de la Maïzena.

Des décors qui en disent long...

- Rien ne ressemble plus à une rissole qu'une autre rissole. Comment identifier ce qu'elles cachent? Le décor est là pour en laisser deviner la farce.
- Rissoles salées: dorer à l'œuf et éparpiller du fromage, des amandes ou bien des graines de pavot, de sésame, de cumin, de tournesol, de courge etc.
- Dans les chutes de pâte, découper de petits sujets à l'emporte-pièce ou à main levée: étoiles, anneaux, petits poissons etc...
- ...ou des lanières de pâte avec la roulette dentée.
- Poser les motifs sur les rissoles dorées à l'œuf avant de les badigeonner à leur tour.

Après la cuisson

- Saupoudrer les rissoles (non dorées à l'œuf avant cuisson) de sucre glace ou de chocolat en poudre.
- Les décors au sortir du four: enduire la surface de miel liquide ou de confiture chaude (abricoter) avant d'y "coller" le décor: boules argentées, nonpareilles, petites fleurs en sucre, croquant, ou autres petites merveilles colorées.
- Il y a aussi les glaçages. Ils ont l'avantage de conserver la fraîcheur des rissoles.
- Le commerce propose des glaçages prêts à l'emploi, au chocolat par exemple. On peut en napper les rissoles ou les utiliser en graffitis.

Le four

- Tapisser la plaque d'une feuille de cuisson durable ou de papier à pâtisserie.
- Cuisson: 12 à 15 minutes au millieu du four préchauffé à 220°.
- Four à air pulsé: abaisser la température de 10%, soit env. 200°.

La congélation

- Les farces en purée, les salées surtout (du gourmet au jambon, par ex.), seront surgelées en boudin de 3 cm env. de diamètre: mettre la farce dans un sachet plastique et façonner. Pour l'utiliser, laisser légèrement dégeler et couper des rondelles de 1 cm, farcir. Compter 1 ou 2 minutes de plus pour la cuisson.
- Il est judicieux de préparer une farce en doublant les proportions pour en garder la moitié au congélateur.
- Les rissoles façonnées peuvent très bien être surgelées avant cuisson: les déposer sur une plaque ou un plat, surgeler, puis emballer en sachet ou boîte de congélation.
- Dorer à l'œuf les rissoles surgelées, apporter éventuellement un décor et compter 3 à 4 minutes de plus pour la cuisson.

Les produits prêts à l'emploi

- De nombreux produits, qu'ils soient cuits, précuits, surgelés, en conserve (boîte, verre, sachet), ou achetés chez le traiteur, font d'excellentes farces.
- Il convient d'épaissir les sauces avec de la Maïzena: trop liquides, elles coulent en cours de cuisson.
- Légumes surgelés: les émincer et les assaisonner avant qu'ils ne dégèlent.

Index alphabétique des recettes

Pâte à gâteau,
Pâte à nouilles,
Pâte à pizza,
Pâte feuilletée au séré,
Pâte levée sucrée,
Pâte sablée salée,
Pâte sablée sucrée,
Ravio-rissoles à la ricotta
Ravio-rissoles à la viande
Rissoles à la choucroute
Rissoles à la lyonnaise
Rissoles à la mexicaine
Rissoles à la tapenade
Rissoles à la truite
Rissoles à la vaudoise
Rissoles à la zurichoise
Rissoles amandine
Rissoles amarenata
Rissoles au chocolat
Rissoles au fromage
Rissoles au pistou
Rissoles au risotto
Rissoles au saumon fumé
Rissoles au séré
Rissoles au séré «de luxe»
Rissoles aux abricots
Rissoles aux amaretti «Ticino»
Rissoles aux billes
Rissoles aux champignons
Rissoles aux macarons
Rissoles aux mandarines
Rissoles aux moules
Rissoles aux noisettes «extra»
Rissoles aux nuggets
Rissoles aux petits fruits
Rissoles aux tomates-cerises
Rissoles «Bacchus»
Rissoles bernoises
Rissoles Boursault
Rissoles calzonito
Rissoles châtaigneraie
Rissoles choco-banane
Rissoles choco-quick
Rissoles «cipollachou»
Rissoles de ces Dames (crevettes)
Rissoles de ces Messieurs (anchois)
Rissoles provençales
Rissoles de Hallau
Rissoles de légumes à l'orientale
Rissoles de poulet au curry
Rissoles de Vienne
Rissoles «délice danois»
Rissoles douce Fanny
Rissoles du gourmet au jambon
Rissoles gorgonzola et poire
Rissoles Hawaii
Rissoles hot dog
Rissoles jambon cru spécial-poivre
Rissoles jambon-cornettes
Rissoles jambonnette
Rissoles nasi goreng
Rissoles Nutell'
Rissoles pizzolino
Rissoles poireau saucisson
Rissoles Boursault
Rissoles «Popeye-les-muscles»
Rissoles pruneaux au bacon
Rissoles qui rient
Rissoles-quiches
Rissoles ris de veau et roquette
Rissoles riz et fromage
Rissoles saumon-aneth
Rissoles-strudel aux pommes
Rissoles «subito»
Rissoles sweet & sour
Rissoles tonno al pomodoro
Rissoles tutti frutti

Y'en a plus… on en refait?