

Rissoles aux pruneaux

Une recette de [Manue](#)



-Shopping : pour environ 7 rissoles

- 300g de farine 55
- 150g de beurre
- 3 g de sel
- 60 g de sucre
- Un sachet de sucre vanillé
- 500 g de pruneaux dénoyautés
- 3 jaunes d'œufs
- Arômes facultatifs : rhum, vanille, fleur d'oranger...

-In process :

PÂTE

- 300g de farine
- 150g de beurre
- 60g de sucre
- 1 pincée de sel
- 8g de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 2cl d'eau (ou de lait)

1. Mettre la farine dans le bol du robot (ou dans une jatte) avec le sucre, le sucre vanillé et le beurre coupé en morceaux et mélanger à la feuille (ou effriter du bout des doigts) jusqu'à consistance sablée.
2. Ajouter les jaunes et l'eau et mélanger rapidement.
3. Travailler un peu la pâte sur un plan de travail fariné, former une boule et la mettre filmée 1h au réfrigérateur.

GARNITURE *(je n'en ai utilisé qu'un quart)*

- 500g de pruneaux (dénoyautés de préférence)
 - 1 sachet de thé fort
 - 50g de sucre
 - 5cl de rhum brun
 - 5cl de vin rouge
 - 1 bâton de cannelle (1 cuillère à café de cannelle en poudre pour moi)
 - 2cl d'eau de fleur d'oranger
 - 40cl d'eau
1. Chauffer et laisser macérer les pruneaux, l'eau, le thé, le sucre et la cannelle dans une casserole.
 2. Egoutter les pruneaux et les écraser à la fourchette en ajoutant le rhum, le vin et l'eau de fleur d'oranger. (je les ai passés au robot-coupe)
 3. Préchauffer le four à 180°C.

FINITIONS & MONTAGE

- 2 jaunes d'oeufs
 - 2cl d'eau (ou de lait)
 - Une petite pincée de sel
1. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et découper dedans des disques avec un bol en guise d'emporte-pièce
 2. Déposer un peu de garniture au centre.
 3. Au pinceau, badigeonner le pourtour de jaune délayé.
 4. Rabattre pour former un chausson et presser les bords avec une fourchette pour bien souder.
 5. Placer les rissoles sur une plaque recouverte de papier cuisson et dorer le dessus à l'oeuf.
 6. Enfourner à 180/190°C pendant 25min.

Remarque : vous pouvez faire un ou deux petits trous sur le dessus de chaque rissole pour éviter que la pâte ne craquelle à la cuisson.

