



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Belley



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Rissoles Bugistes



Bruno Chaninet



©



PLAT



45 minutes



30 minutes



10 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes brisées
- 250 gr de viande hachée
- 1 œuf
- 1 échalote
- 50gr de beurre
- 150gr de champignons
- 1 cuillère à soupe de crème
- Sel poivre
- Noix (facultatif)

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'échalote. Égouttez et hachez les champignons. Faites revenir l'échalote et les champignons dans une poêle avec un morceau de beurre.
- 2 Prenez un saladier. Mélangez le hachis de viande avec le mélange échalote et champignons. Incorporez les œufs et la crème.
- 3 Etalez la pâte brisée et coupez 10 cercles. Si vous avez des moules, l'opération sera plus facile. Répartissez la farce sur le milieu et refermez vos petits pâtés.
- 4 Pincez bien les bords pour les souder. Vous pouvez dorer vos pâtes à l'aide d'un jaune d'œuf mélangé à un peu de lait.
- 5 Faites cuire vos pâtés dans un four à 200° pendant 30 minutes.
- 6 Vous pouvez accompagner vos petits pâtés chauds d'une salade verte.

L'Aile ou la Cuisse (traiteur à domicile) - 73 rue de la République, 01300 Belley - 06 41 87 69 93