

PATE A RISSOLES : pâte feuilletée (façon grand-mère de Chantal Frarin de Viuz -en- Sallaz)

Ingrédients :

1 kg de farine
500 Gr de beurre
12 sucres en morceaux
1 bol d'eau tiède
1 cuillère à café d'eau de vie
1 pincée de sel

Préparation du pâton :

Prélever 250 Gr de beurre et diviser les 250 Gr restants en 3 parts d'environ 85 Gr chacune.

Laisser le beurre ramollir et mélanger les 250 Gr prélever avec la farine jusqu'à l'obtention du sable. **Photo 1**



Ajouter petit à petit le sucre qui a dissout dans l'eau tiède, la pincée de sel et l'eau de vie jusqu'à l'obtention d'un pâton homogène, lisse et souple.

Photo 2



Diviser le pâton en trois boules et pétrir chacune des boules pendant 10 minutes, les rouler façon gros « boudin-escargot » et laisser reposer une dizaine de minutes. Photo 3

Etaler un pâton en une pâte fine et de forme rectangulaire

Etaler dessus le rectangle de façon homogène 85 Gr du beurre qui a été réservé et qui a ramolli.

Photo 3



Enrouler la pâte en un long boyau et replier chacune des extrémités vers le milieu et replier encore une fois chacune des extrémités vers le milieu. **Photo 4 et 5**



Etaler la pâte en l'étendant en longueur (le plus long possible). **Photo 6**



Mettre des petits « tas » de prin (deux rangées de tas) **Photo 7**



Replier chaque rangée vers le milieu. **Photo 8**



Séparer les deux longueurs et séparer les
rissoles. **Photo 9**



Badigeonner d'un jaune d'œuf additionné d'eau ou de lait.

Enfourner dans un four préchauffé à 185-190 ° et
cuire environ 20 mn (surveiller la cuisson).

Photo 10



Faire la même chose pour les 2 pâtons restants.

Laisser reposer la pâte au frais jusqu'à la confection des rissoles.

Il est préférable de travailler la pâte dans un endroit frais.

Petite attrape : autrefois on coupait une rissole plus grosse que les autres et on la fourrait
avec du coton. Bien sûr il y a toujours un gourmand qui la prend et il est alors, bien attrapé.

Bonne dégustation !!!