

LES RISSOLES FOURRÉES

Préparez dans une terrine 200 g. de farine, 100 g. de sucre, une pincée de sel. Faites un trou au centre, déposez un œuf et 100 g. de beurre mou, mélangez. Incorporez quelques gouttes d'eau pour obtenir la consistance d'une pâte. Etalez la pâte au rouleau (3 mm. d'épaisseur), marquez et découpez des cercles de 10 cm. de diamètre que vous recouvrirez de compote de pommes ou de confiture en laissant 1 cm. de bord. Humectez le bord vierge avec de l'eau, pliez en deux en appuyant les deux bords l'un sur l'autre avec la pointe d'un couteau pour qu'ils se soudent bien. Dorez d'un côté et de l'autre, à la poêle, avec un peu de beurre. Mangez chaud.