



Roissolles



Paste

- faites chauffer, sans bouller, 4 louches d'eau
- versez en un pot, laissez infuser 3 ou 4 brins de saffren
 - ajoutez 2 cuillères d'uiue et 1 pincée de sel
- versez la farine, petit à petit, meslez jusqu'à obtenir une boule
 - laissez reposer

Farces

Pour jour maigre

- cuisez une vingtaine de châtaignes à petit feu et les pelez
- cuisez 500 g poisson dans une paelle avec d'uiue
- haschiez tout bien menu le poisson, les châtaignes, 2 durs œufz et du fromage (200 g de brie)
- meslez parmy pouldre (1 cuillère de gingembre, 1/2 de cannelle, 2 clous de girofflet boyés, 1/2 cuillère de sumac)

Pour jours de char

- cuisez un cuissot de porc gras en ung pot et du sel largement et char de boeuf
- haschiez 2 durs œufz, onions, aulx, espinards ou blettes ou laitue et la viande bien menu
- meslez la pouldre (1 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cubèbe, 1/2 cuillère de cannelle)

Aux fruits

- pelez et cuisez 6 pommes et 6 poires à petit feu
- meslez un poug de pignolets et framboises
- meslez la pouldre (1/2 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cannelle, 2 clou de girofflets broyés, 1 cuillère de poivre long broyé, 1 pincée de macis)

Aux champignons

- cuisez une vingtaine de champignons à petit feu
- coupez en leches fines du fromage de brie
- meslez 4 grosses cuillères de parmesan gratuisé parmy pouldre (1/2 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cannelle, 2 clous de girofflet broyés, 1/2 cuillère de graines de paradis, 1 poivre long broyé, 1/4 de cuillère de muscade)

Aux herbes

- cuisez feuilles en ung pot ou à la paelle : espinards, blettes, laitues
- haschiez les bien menu
- haschiez bien menu persil et le meslez
- cuisez en la paelle lard et onions
- meslez avec fromage gratuisé
- meslez la pouldre (1 cuillère de gingembre, 1/2 de maniguette, 1/2 de cannelle, 1/4 de muscade et 1 pincée de girofle broyée)

Faites vos roissolles

- prenez un poug de paste et étalez
- les garnissez avec la farce, sur 1/2 de la paste
- les refermez en scellant bien les bords
 - les frisiez en grant foisson d'uiue



Rissoles



Pâte

- faites chauffer, sans bouillir, 4 louches d'eau
- versez dans un saladier, laissez infuser 3 ou 4 brins de safran
 - ajoutez 2 cuillères d'huile et 1 pincée de sel
- versez la farine, petit à petit, mélangez jusqu'à obtenir une boule
 - laissez reposer

Farces

Pour jour maigre

- cuisez une vingtaine de châtaignes à petit feu et pelez-les
- cuisez 500 g poisson dans une poêle
- hachez tout bien menu : le poisson, les châtaignes, 2 œufs durs et du fromage (200 g de brie)
- ajouter des épices (1 cuillère de gingembre, 1/2 de cannelle, 2 clous de girofle broyés, 1/2 cuillère de sumac)

Pour jours de char

- cuisez une épaule de porc gras à l'eau dans une cocotte, salez largement et du bœuf à pot au feu (1 kg)
- hachez 2 œufs durs, 4 oignons, 4 gousses d'ail, 500g de feuilles (épinards ou blettes ou laitue) et la viande bien menu
- mélangez avec les épices (1 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cubèbe, 1/2 cuillère de cannelle)

Aux fruits

- pelez et cuisez 6 pommes et 6 poires à petit feu
- mélangez avec un peu de pignons de pin et des framboises
- ajoutez les épices (1/2 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cannelle, 2 clou de girofle broyés, 1 cuillère de poivre long broyé, 1 pincée de macis)

Aux champignons

- cuisez une vingtaine de champignons à petit feu
- coupez en tranches fines du fromage (brie)
- mêlez 4 grosses cuillères de parmesan râpé avec les épices (1/2 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cannelle, 2 clous de girofle broyés, 1/2 cuillère de graines de paradis, 1 poivre long broyé, 1/4 de cuillère de muscade)

Aux herbes

- cuisez 1kg d'herbes dans une casserole avec de l'eau ou à la poêle : épinards, blettes, laitues sucrines
- hachez les bien menu
- hachez bien menu 1 botte de persil et mélangez-le au reste
- faites revenir 200 g de lardons et 3 oignons
- mélangez avec 300 g de cantal émietté
- ajoutez les épices (1 cuillère de gingembre, 1/2 de maniguette, 1/2 de cannelle, 1/4 de muscade et 1 pincée de girofle broyée)

Faites vos rissoles

- prenez un peu de pâte et étalez-la
- garnissez avec la farce, sur la moitié de la pâte
 - refermez en scellant bien les bords
 - faites frire dans beaucoup d'huile