

Rissoles pommes raisins

4 personnes

Pour le demi-feuilletage :

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de beurre
- 1 œuf entier, 5 cl d'eau, 10 grammes de sel

Pour la compote :

- 1 kg de pommes canada de préférence
- 2 cuillerées à soupe de raisins secs
- 5 cl d'eau de vie (gnole)
- 200 grammes de sucre en poudre

Pour la cuisson : 1 litre d'huile d'arachide

Sucre glace

Mélangez soit à la main soit en robot les 250 grammes de farine et les 50 grammes de beurre pour obtention de sable. Ajoutez l'œuf et le sel. Faire une boule avec la pâte, et mettez la au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Faites tremper les raisins sec dans l'eau de vie. Pelez les pommes et coupez les en dés. Mettez les à cuire dans une casserole à fond épais. Ajoutez le sucre et un verre d'eau, couvrez, faites cuire pendant une ½ heure, découvrez, et continuez à cuire en remuant avec une spatule en bois afin de faire sécher la compote (environ 10 minutes). Ajoutez les raisins et laissez refroidir.

Étalez le pâton en étoile, mettre au milieu le reste du beurre, pliez la pâte, étalez et repliez et mettre au froid durant 10 minutes. Étalez et pliez la pâte en 4 et remettre au froid pendant 10 minutes.

Étalez la pâte finement, découpez avec un emporte pièce ou un verre des ronds d'environ 10 cm de diamètre. Mettre sur un côté une cuiller de compote en collant les bords avec un peu d'eau.

Faites cuire à la grande friture 2 minutes de chaque côté. Sortir sur un papier absorbant, saupoudrez généreusement de sucre glace. Servez chaud.