

# Rissoles de Coucy

Les rissoles des Sires de Coucy sont de petits pâtés frits, farcis de poisson ou de viande. L'origine des rissoles des Sires de Coucy remonte au Moyen-âge. La tradition des ces petits pains se perpétue lors de la fête des Rissoles célébrée chaque année à Coucy avec la confrérie des rissoles en hommage au valeureux Enguerrand II, puissant seigneur de Coucy.



|                      |          |
|----------------------|----------|
| Préparation          | : 20 min |
| Cuisson              | : 25 min |
| Niveau de difficulté | : moyen  |
| Budget               | :        |

## Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1 pâte feuilletée
- . 200 g de viande de porc
- . 200 de viande de veau
- . 2 oignons
- . 3 gousses d'ail
- . sel, poivre
- . 1 jaune d'œuf

- Abaisser la pâte feuilletée.
- Découper 4 grands ronds de pâte avec un emporte-pièce.
- Hacher les viandes avec une grille moyenne.
- Saler, poivrer.
- Rajouter aux viandes, oignons et ail finement émincés.
- Bien malaxer.
- Cuire 5 minutes dans une poêle, à feu doux, la préparation.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Farcir le centre des ronds de pâte.
- Mouiller les bords avec de l'eau.
- Replier en deux pour souder.
- Dorer le dessus de chaque chausson au jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.
- Cuire pendant 20 minutes jusqu'à ce que la rissole soit bien dorée.

Servir bien chaud.

*Les rissoles de Coucy peuvent se cuire dans une huile de friture.  
En fin de cuisson, éliminer l'excès d'huile sur du papier absorbant.*