

**Valentine** ⚡  
SWISS MADE

Recette n°5

# RISSOLES DE BŒUF

Préparée avec la TF3 de Valentine  
par le chef Philippe Lignon





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Ligron

## RECETTE N°5

# RISSOLES DE BŒUF

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	35 min
Temps de cuisson	7 min

### Ingrédients

Farine	200 gr
Sel	1 pincée
Eau	100 ml
Échalote	1 pièce
Œufs	2 pièces
Viande de bœuf hachée	100 gr
Herbes aromatiques	1 pincée
Épices en poudre (par exemple curry)	1 pincée
Gingembre frais râpé	10 gr
Pamplemousse	1 pièce
Maïzena	20 gr
Porto	40 ml
Salade de saison lavée et égouttée	100 gr
Vinaigrette	10 ml

### Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant
Balance
Emporte-pièces

### MARCHE À SUIVRE

- Dissoudre le sel dans l'eau
- Mélanger délicatement la farine et les œufs. Lorsque ce mélange est homogène, ajouter l'eau salée. Rajouter un peu de farine si nécessaire. La pâte doit être de la texture d'une pâte à gâteau.
- Laisser reposer au réfrigérateur.



- Pendant ce temps, couper finement les échalotes et les faire suer dans une poêle dans de l'huile chaude.
- Ajouter le gingembre râpé.
- Ajouter ensuite la viande de bœuf et faites cuire jusqu'à dessèchement de la viande. Il ne doit pas rester de « jus » de viande.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter les épices et/ou les herbes aromatiques qui vous font envie, laisser refroidir.
- Réaliser des zestes de pamplemousse, sans la partie interne blanche. Les couper très finement et les blanchir rapidement dans l'eau en ébullition. Cette opération enlève l'amertume de la peau et préserve les parfums.



- Presser le jus du pamplemousse, délayer la maïzena dans un peu de jus de pamplemousse et faire réduire le reste de jus au 1/3 dans une casserole.
- Ajouter le porto et lier le coulis avec le jus de pamplemousse contenant la maïzena. Rectifier l'assaisonnement et réserver.



- Abaisser la pâte finement et la couper à l'emporte-pièces, mouiller légèrement les bords des cercles avec un peu d'eau.
- Disposer un peu de masse de viande au milieu et refermez la rissole.
- Chauffer la friteuse TF3 à 180°C et faites un essai avec une raviole. Cuisez-les.
- Après coloration, égoutter sur un papier absorbant et dresser avec un peu de salade de saison sur un fond de coulis de pamplemousse. Bon appétit !



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous savez combien j'affectionne particulièrement de vous écrire, à chaque fois, quelques lignes sur les origines des recettes que je vous propose de réaliser. Il est vrai que celles-ci se perdent bien souvent dans notre histoire gastronomique et que j'ai toujours à cœur de comprendre et apprendre.

Avec les rissoles, je vous avoue que j'ai dû revoir mes recherches à la baisse, car au moment où je vous écris ces quelques lignes, il m'est impossible de vous certifier que nos chères rissoles soient de chez nous ...

En effet, en y regardant bien, on peut facilement réaliser que cette recette est véritablement internationale. Cela s'explique certainement par le fait que ces petites bouchées ont l'avantage de pouvoir être personnalisées selon de très nombreux paramètres.

Le premier et le plus important, selon moi, est le fait que l'on puisse utiliser de nombreux aliments que nous pouvons avoir dans notre réfrigérateur : une tranche de jambon, quelques légumes ou quelques fruits pour une version sucrée.

Je vous propose une recette assez basique, les rissoles pouvant être préparées salées mais également sucrées. À la viande comme dans cette recette, à base de fruits de mer (crevettes par exemple) comme dans certaines régions asiatiques ou encore mieux, avec des légumes trop souvent oubliés. Faites-vous plaisir, la cuisine c'est cela : de l'amour de l'autre mais aussi de soi en laissant sa créativité s'exprimer avec bienveillance.

Et si vous n'avez plus assez de temps pour faire une sauce ou un coulis comme celui que je vous propose dans cette recette, pas de souci : proposez de la sauce soja, un ketchup maison, un pesto ou même une sauce à base de yoghourt nature que vous aurez parfumé avec un peu d'herbes séchées ou des épices moulues.

La cuisine c'est du partage d'émotions : de celles qui viennent du cœur pour ceux qu'on aime.