

## Rissoles aux marrons



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

500 gr de farine  
150 gr de chocolat noir  
15 cl de vin doux  
4 c à s de miel  
15 cl d'huile d'olive

2 c à s de rhum  
250 gr de purée de marrons au naturel  
150 gr d'amande  
50 gr de nougat, 1 l d'huile  
25 gr d'orange confite

### Matériel nécessaire

1 friteuse 1 cul de poule

### Préparation et réalisation

1- Mettre la farine dans un saladier avec 1/2 c à c de sel puis verser au centre l'huile et le vin. Mélanger à la fourchette, puis pétrir à la main 10 min. Laisser reposer 30 min.

2- Faire fondre au bain-marie le chocolat, ajouter la purée de marrons et détendre avec le miel et le rhum. Incorporer les amandes et le nougat concassé puis les écorces d'orange émincées.

3- Abaisser la pâte le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des carrés de 5 cm de côté. Déposer un tas de farce au centre des carrés, mouiller les bords et refermer avec les autres carrés. Souder bien. Cuire à la friteuse 3 min à 180°.

### Conseils et astuces

On peut utiliser les plaques pour gros ravioli au lieu de les faire à l'unité. Les saupoudrer de sucre glace mélangé à la cannelle. A déguster tièdes.

Alice Délice

