Bricks, beignets, feuilletés

Pierogi russes - petits feuilletés

1h40	1h	20 min	20 min	538
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Faire bouillir l’eau.
2. Tout en mélangeant, verser, petit à petit, l'eau bouillante sur la farine.
3. Terminer en ajoutant l'huile de tournesol.
4. Pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes.
5. La pâte est prête dès qu'elle est élastique et qu'elle a un aspect lisse.
6. La mettre dans un endroit chaud. La laisser reposer dans un saladier couvert d'un film alimentaire pendant 20 minutes environ.

Étape 2

Préparation de la farce

1. Egoutter la faisselle pendant 3/4 d'heure.
2. Eplucher et hacher l'oignon.
3. Eplucher et hacher l'ail. Faire chauffer une poêle avec de l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail, les faire dorer.
4. Laver les pommes de terre, les faire cuire à la vapeur en robe des champs. Les laisser refroidir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
175 ml **Eau**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

250 g **Pomme(s) de terre**
125 g **Faisselle**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1.5 c. à café **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

20 g **Beurre**

Ingrédients pour l'accompagnement

20 cl **Crème fraîche**

5. Eplucher les pommes de terres. Les mélanger avec la faisselle, passer le tout dans le moulin à légumes.
6. Ajouter les oignons et l’ail. Mélanger. Rectifier l’assaisonnement.

épaisse

Étape 3

Montage

1. Partager la pâte en trois parts.
2. Pendant qu'on travaille une partie, laisser les deux autres au chaud dans le saladier couvert afin qu'elles ne se dessèchent pas.
3. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail préalablement saupoudré de farine.
4. A l'aide d'un verre, découper des disques d'environ 8 cm de diamètre.
5. Mettre au centre de chaque disque une cuillère à café de farce, plier en deux et coller les bords en pressant avec les doigts.

Étape 4

Cuisson et dressage

1. Faire bouillir de l'eau avec une cuillère à soupe de sel.
2. Plonger des pierogi, les faire cuire 4 à 5 minutes. Les égoutter.
3. Avant de servir, faire dorer les pierogi dans le beurre.
4. Servir les pierogi avec une cuillère à soupe de crème acidulée.