



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.

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.