



Pâtes

Pelmeni (pâtes farcies russes)



2h15

TEMPS TOTAL

1h15

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

302

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte

350 g **Farine**
150 ml **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la farce

250 g **Boeuf haché**
1 **Oignon(s)**
0.5 c. à café **Sel**
0.5 c. à café **Poivre**
1 branche(s) **Aneth**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine dans un saladier et creuser un puits.
- 2 Casser l'oeuf dans le puits et mélanger doucement à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ajouter le sel et verser l'eau en plusieurs fois. Mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 4 Pétrir la pâte à la main quelques instants lorsqu'elle commence à former une boule.
- 5 La pâte doit rester assez souple.
- 6 Rouler la pâte en forme d'un gros boudin.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Peler l'oignon à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Émincer l'oignon à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Mélanger l'oignon, la viande hachée, le sel, le poivre et l'aneth dans un saladier à l'aide d'une fourchette.

Étape 3

Façonnage des pelmeni

- 1 Tailler le boudin de pâte en très fines tranches sur un plan de travail fariné à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former des disques de pâte.
- 3 Déposer une petite boule de farce au milieu de chaque disque.
- 4 Plier la pâte en deux et pincer les bords.
- 5 Disposer les pelmeni sur une planche farinée. Laisser reposer 1 h avant la cuisson.
- 6 Porter l'eau à ébullition avec un peu de sel. Plonger les pelmeni et les laisser cuire pendant 5 à 6 minutes, le temps qu'ils remontent à la surface.