



LA GASTRONOMIE POLONAISE

LES FÊTES DE SAINT NICOLAS 2016

Recette des PIEROGI (ravioles à la polonaise)

POUR ENVIRON 65 RAVIOLES

350 g de farine

1 œuf

125 ml d'eau

700g de viande de pot au feu

Lardons

Oignon

Sel

Poivre



La pâte : 350 g de farine, 1 œuf, 125 ml d'eau.

Pétrir tous les ingrédients afin d'obtenir une boule pas trop ferme afin de pouvoir l'étaler facilement et de découper des ronds de pâte d'env 6-7 cm de diamètre.

La farce : Récupérer la viande du pot au feu (bouillon) environ 700g.

Couper un oignon le plus finement possible et le faire dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse (huile ou saindoux). Hacher la viande. La mélanger avec l'oignon. Saler et poivrer. La viande doit être moelleuse. Si nécessaire, ajouter un peu de bouillon. Dans les ronds découpés dans la pâte, mettre un peu de farce avec une cuillère ou simplement avec les doigts et bien refermer les bords de la pâte.

Faire cuire dans un grand volume d'eau salée. Arroser de petits lardons fondus et servir avec une salade verte.