PLAT PRINCIPAL

PIEROGI

★★★★★ (189)

50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

la pâte

280 g	de farine de froment
¼ cc	sel
1	œuf
100 ml	d'eau tiède
1 cc	d'huile

la farce

500 g	de pommes de terre farineuses, cuites la veille
1	oignon
2 cs	de beurre
200 g	de séré gras
1 cc	sel
½ cc	de poivre fraîchement moulu

le dressage

4 tranches	de lard à griller
1	oignon coupé en rondelles
3 cs	de beurre

PRÉPARATION

1. Préparation de la pâte:
Verser la farine et le sel dans un saladier. Battre l'œuf. L'ajouter à la farine avec l'eau et l'huile. Pétrir le tout pendant 5 à 10 minutes environ, à la main ou à l'aide du robot, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

2. Préparation de la farce:
Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre quelques minutes, sans qu'il ne colore.

3. Ecraser les pommes de terre. Ajouter l'oignon et le séré, puis mélanger. Saler et poivrer.

4. Préparation des pierogi:
Couper la pâte en quatre. L'abaisser sur env. 2 mm d'épaisseur et y découper des cercles d'env. 7 à 8 cm de diamètre. Déposer 1 cc de farce au centre. Humidifier les bords avec un peu d'eau. Replier les cercles de pâte en demi-lunes et souder délicatement les bords.

5. Dans une grande casserole, porter de l'eau salée à ébullition. Y faire cuire les pierogi par portions, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Laisser frémir 2 à 3 minutes supplémentaires. Les sortir de l'eau avec une écumoire.

6. Couper le lard en fines lamelles. Le faire dorer dans une poêle sans ajout de matière grasse puis le réserver. Dans la même poêle, faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon et le faire suer à feu moyen. Ajouter le lard et faire revenir les pierogi dans le beurre aromatisé avant de servir.