



SNACK

PIROSCHKI



★★★★★ (140)

55 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

200 g de pommes de terre farineuses**1** oignon**2 cs** de beurre**600 g** de champignons**½ bouquet** de persil**½ cc** de paprika doux**2 cs** de crème fraîche
sel & poivre**1** œuf battu**500 g** de pâte à gâteau, étalée**1 cs** de farine

Pour le dressage

200 g de crème aigre

PRÉPARATION

1

Eplucher les pommes de terre, les couper en gros dés et les faire cuire dans de l'eau salée. Egoutter les pommes de terre et les laisser refroidir.

2

Hacher finement l'oignon. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Y faire blondir l'oignon quelques minutes. Entre-temps, préparer les champignons et les hacher finement. Les ajouter dans la poêle et les faire revenir env. 5 minutes.

3

Ecraser les pommes de terre et les mélanger aux champignons et à la crème fraîche. Saler, poivrer et ajouter le paprika.

4

Préchauffer le four à 200 °C sur chaleur tournante. Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. A l'aide d'un emporte-pièce, découper une vingtaine de ronds (environ 10 cm Ø). Répartir 1 cuillère à soupe de farce au centre de chaque disque de pâte. Badigeonner les bords avec un peu d'œuf et les presser sur la garniture pour la sceller. Disposer les disques relativement espacés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner avec un peu d'œuf et piquer avec une fourchette. Cuire env. 25 minutes.