

PIEROGI A LA VIANDE

Pierogi z miesem

Les pierogis sont des raviolis en forme de demi-lune. C'est une spécialité qui fut surtout consommée autrefois dans l'ancienne Ukraine polonaise.

Pour la pâte

300 g de farine

2 œufs + de l'eau + sel

Farce I

400 g environ de viande provenant du pot-au-feu et quelques légumes de même provenance (carottes, céleri-rave, oignon)

1 oignon émincée

1 caïeu d'ail

sel, poivre, marjolaine (selon le goût)

Hachez l'oignon et faites dorer dans une poêle. Pendant ce temps, hachez les légumes et la viande. Mélangez le hachis avec l'oignon doré. Assaisonnez selon votre goût.

Farce II – avec des restes de viande rôtie

Environs 400g de viande

1 oignon

1 œuf

1 tranche de mie de pain

Persil, sel, poivre

Hachez des restes de viandes, ajoutez un œuf, de la mie de pain rassis trempée dans le lait (presser le pain entre vos mains avant de l'incorporer dans la farce), un oignon haché et cuit au beurre, du persil haché, du sel et du poivre. Mélangez.

*C'est un excellent moyen de recycler des restes des viandes. Vous pouvez aussi utiliser de la viande hachée fraîche, il suffit juste de la faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, en y ajoutant l'oignon haché et quand votre viande aura refroidie, y ajouter le reste des ingrédients.

Abaissez la pâte au rouleau en minces feuilles. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez-y des ronds de 8 cm de diamètre que vous pliez en deux une fois farcis.

Avant de vous livrer à cette opération, n'oubliez pas d'humidifier les bords des ronds de pâte avec un pinceau trempé dans de l'eau ou du blanc d'œuf. Collez bien les bords. Déposez au fur et à mesure les pierogis sur une planche farinée.

Cuisson :

Faites bouillir de l'eau avec une cuillère à soupe de sel (exactement comme pour les pâtes). Y plongez des pierogis et faites cuire 8-10 minutes à feu doux.

Les pierogis peuvent être arrosés d'un peu de beurre fondu ou les faire revenir dans du beurre.

Vous pouvez également les servir avec des cubes de lardons grillés ou de l'oignon émincé et doré ou de croûtons de pain dorés dans du beurre.

*Vous pouvez préparer un délicieux gratin de pierogis. Couvrez-les d'une sauce tomate parsemée de gruyère râpé et faites gratiner au four.

*En accompagnement une bonne salade verte.

*Les pierogis se réchauffent parfaitement dans une poêle.

PIEROGI AU CHOU

Pierogi z kapustą i grzybami

Pour la farce

700 g de chou blanc

25 g de champignons séchés mis à tremper la veille

50 g d'oignons hachés

Pour la pâte

300 g de farine

2 œufs + de l'eau + sel

Hachez le chou très finement et lavez-le. Faites-le blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Renouvelez l'eau pour le cuire une quinzaine de minutes à partir de la mise sous pression. Egouttez-le bien. Au besoin, pressez avec un pilon.

Faites sauter oignons et champignons à la poêle. Passez le tout à la moulinette et mélangez cette mixture au chou. Salez et poivrez à votre goût. Préparez une pâte à pierogis en mélangeant les œufs à la farine, ajoutez de l'eau et un peu de sel.

Les pierogis se cuisent de 8 à 10 minutes à l'eau bouillante salée.

*La même recette peut se faire avec un reste de choucroute cuite. En général je garde un reste de choucroute cuite que je congèle pour faire des pierogis au chou.