



Pierogi aux champignons et au séré

Valeurs nutritives par portion: protéines 23 g, lipides 36 g, glucides 105 g, 860 kcal

Végétarien

Pâtes

Plat principal

Ces raviolis d'Europe de l'Est ont un cœur de pommes de terre, de séré et de champignons. Ils sont dressés avec des oignons rissolés et de la crème acidulée.

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

Pâte

- 500 g** de farine fleur
- 1** œuf
- 1 cc** de sel
- 40 g** de beurre, mou
- 2,5 dl** d'eau

Farce

- 170 g** de pommes de terre riches en amidon
- sel
- 1** oignon
- 125 g** de champignons de Paris
- 2 cs** d'huile de colza
- 125 g** de séré demi-gras
- poivre

Pour le dressage

- 2** oignons
- 50 g** de beurre
- 180 g** de crème acidulée

À vos tabliers!

Préparation: env. 70 minutes

Pour la pâte, mélanger la farine, l'œuf, le sel, le beurre et l'eau puis pétrir le tout en une pâte lisse et ferme. L'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 20 min au réfrigérateur.

Pour la farce, éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les cuire jusqu'à tendreté dans de l'eau salée. Égoutter puis écraser jusqu'à obtention d'une fine purée. Hacher finement l'oignon et tailler les champignons en petits dés. Les faire revenir tous les deux dans l'huile puis les mélanger à la purée de pommes de terre avec le séré. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Abaisser la pâte à env. 3 mm et découper des disques de 10 cm de Ø. Déposer 1 cc de farce au centre de chacun d'eux et humecter les bords avec un peu d'eau. Replier les disques en demi-lunes et bien sceller les bords en appuyant avec les doigts. Rassembler les chutes de pâte, abaisser et réaliser d'autres pierogi, procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce. Pocher les pierogi env. 5 min dans de l'eau salée frémissante, soit jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer avec une écumoire.

Pour servir, couper les oignons en rouelles et les rissoler dans le beurre. Dresser les pierogi avec les oignons et la crème acidulée.

Recette: Andrea Pistorius

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/pierogi-aux-champignons-et-au-sere>



Les p'tits trucs

- On peut également saisir les pierogi dans du beurre après le pochage.
- Selon les goûts, parsemer de basilic.