

# Recettes de cuisine polonaise

## En français



### Pierogi z serem

(Pierogi au fromage)

**Ingrédients :**

**Pour la pâte :**

Sel

350g de farine

1 œuf

125 ml d'eau tiède

### **Pour la farce :**

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de beurre

1 oignon moyen

250 g de fromage blanc frais type ricotta

600 g de pomme de terre (plutôt bintje)

2 cuillères à soupe de saindoux avec des lardons

2 ml de crème fraîche épaisse

### **Préparation :**

#### **Pour la pâte :**

Tamisez la farine sur une planche à pâtisserie et creusez au centre un puits. Cassez un œuf dedans et mélangez avec une fourchette. Lorsque la farine a absorbé l'œuf, travaillez la pâte à la main en ajoutant un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte lisse souple et élastique. Partagez-la en deux boules (si vous voyez des « trous d'air », la pâte est réussie). Couvrez une boule d'un film alimentaire afin qu'elle ne dessèche pas.

#### **Pour la farce :**

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée.

Avec une fourchette, écrasez les pommes de terre encore chaudes.

Emincez l'oignon et faites-le dorer dans une petite quantité de matière grasse.

Mélangez dans un saladier fromage blanc, oignon, sel, poivre.

Ensuite, étalez la pâte au rouleau. Puis à l'aide d'un verre ou d'une porte pièce à pierogi découpez des disques. Mettez au centre de chaque disque une cuillère bombée de farce, pliez en deux et collez les bords en pressant avec les doigts.

### **Cuisson :**

Jetez-les dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Ajoutez deux cuillères à soupe d'huile pour éviter que les pierogis se collent.

Faites-les cuire 8-10 minutes à petit bouillon pour éviter les pierogis éclatent.

Sortez-les avec une écumoire. Servez avec les lardons et du beurre fondu.

**Smaczneho !**