

# Pierogis: Raviolis à la viande de bœuf (Pologne)

POUR 10 PERSONNES | Préparation : 1h | Cuisson : 5 minutes

## Ingrédients

Pour préparer ma recette de Pierogis il me faut :

- 1kg viandes haché
- 6 oignons
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- pâtes à ravioli
- 200 G fromage
- 4 gousses d'ail
- sel/poivre
- huile
- 2 branches de thym



## Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette Pierogis de il me faut :

- cuillère en bois
- saladier
- poêle
- couteaux
- passoire
- casserole
- rouleau à pâtisserie
- planche à découper
- presse ail
- verre



## Étapes pour la recette

1. Mettre la viande hachée dans le saladier.
2. Écraser la viande avec les mains.
3. Éplucher les oignons .
4. Émincer les oignons.
5. Éplucher la gousse d'ail.
6. Presser l'ail .
7. Éplucher les carottes.
8. Émincer les carottes.
9. Faire chauffer la poêle avec de l'huile et mettre les oignons,ails et carottes.
10. Dès que les oignons sont cuits, mélanger la moutier avec la viande et mettre le reste de coté .
11. Assaisonner avec thym, sel, poivre .
12. Partager la pâte en trois parts. Pendant que vous travaillez une portion, laisser les deux autres dans le saladier couvert.
13. Abaisser la pâte avec un rouleau sur un plan de travail saupoudré de farine .
14. A l'aide d'un verre , découper des disques d'environ 8 cm de diamètre .
15. Mettre au centre de chaque disque une cuillère a café de farce .
16. Plier en deux et coller les en pressent avec les doigts.
17. Faire bouillir de l'eau avec le sel dans une casserole.
18. Des que l'eau bout,mettre les raviolis et faire cuire 4\_5 minutes
19. Faire réchauffer doucement l'oignon et l'ail restent, y ajouter le thym
20. Servir les Perogis avec la préparation. Le fromage peut être rappé.

