

Pierogis: recette de pâte à raviolis (Pologne)

POUR 10 PERSONNES | Préparation : 15 minutes | Temps de repos : 20 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de pâte à raviolis il me faut :

- 1 kg farine
- 2 œufs
- 4 cà s de crème fraîche
- 2 c à s et demi d'huile d'olive
- 2 pincée sel
- 250 ml d'eau tiède



Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de pâte à raviolis il me faut

- cuillère en bois
- saladier
- verre doseur
- film alimentaire



Étapes pour la recette

1. Mélanger tous les ingrédients.

2. Pétrir la pâte pendant une 10 minutes, la pâte est prête des qu'elle est élastique et lisse.

3. La faire reposer dans un saladier couvert d'un film alimentaire pendant 20 minutes.

