

Cuisinons ensemble !

Juste pour vous Un plat traditionnel Ukrainien : le VARENIKI

RECETTE :



Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la pâte :

-  350 g farine
-  1 œuf
-  1 c à c de sel
-  15-20 cl d'eau environ

Pour la farce :

-  200 g fromage frais (Carré frais, St-Moret etc.)
-  1 jaune d'œuf
-  1 c à s de sucre

Étape n°1 – Mélanger le sel et la farine, formez un puits et casez l'œuf. Incorporez progressivement l'œuf à l'aide d'une fourchette et ensuite l'eau. Pétrir la pâte à la main (ou au robot) jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Couvrir et laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes.

Préparer la garniture : Mélanger le fromage blanc avec le jaune d'œuf et le sucre et réservez.

Farinez le plan de travail.

Diviser la pâte en 3 boules, et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découpez une trentaine de disques d'environ 10 cm à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce.

Étape n°2 – Prenez un disque déjà fait, mettez la farce au milieu du disque. Plier les raviolis en pinçant fort les bords.

Faites cuire les raviolis dans un grand volume de l'eau bouillante par 10 maxi, temps de quelques minutes.

Mélangez doucement pour éviter que les raviolis ne collent le fond de casserole.

Les raviolis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

Sortir les raviolis avec l'écumoire en égouttant pendant 2 secondes.

Servez les de suite avec du beurre (ou crème fraîche) et du sucre glace.



À réchauffer au bain marie.