

PIEROGI (gros ravioles avec de la viande)

Ingrédients pour la farce aux champignons :

150 à 200 gr de champignons secs
400 à 500 gr d'orge concassé (facultatif)
1 kg de choucroute nature
3 à 4 oignons
Sel, poivre

Trempez les champignons minimum 1h, égouttez-les et gardez l'eau de trempage que vous filtrerez.

Faites cuire les champignons dans l'eau de trempage pendant 30 à 40 minutes en ajoutant des feuilles de laurier, du sel et du poivre.

Les champignons, une fois cuits, doivent être essorés, refroidis et finement hachés. Gardez l'eau chaude de cuisson des champignons pour cuire l'orge.

Pour être correctement cuite, l'orge doit être recouvert d'1 cm d'eau. S'il n'y a pas assez d'eau et que l'orge n'est toujours pas cuite, rajoutez de l'eau bouillante par petites quantités.

Si vous souhaitez ajouter la choucroute nature dans la farce, faites-la cuire dans l'eau avec des feuilles de laurier, du poivre de Jamaïque, du poivre noir et du sel.

Une fois cuite, après l'avoir refroidie, essorez-la bien dans les mains et hachez-la.

Faites suer un gros oignon dans de l'huile.

Mélangez tous les ingrédients en assaisonnant avec du sel et du poivre.

Pour la farce à la viande :

Hachez la viande cuite dans le bouillon. Faites revenir 3 à 4 oignons.

Mélangez le tout en assaisonnant avec le poivre et le sel et ajoutez une gousse d'ail finement hachée

Ingrédients pour la pâte

500 gr de farine
250 ml d'eau tiède
3 cuillères à soupe d'huile
Une pincée de sel
Un oeuf (facultatif)

Mélangez les ingrédients, travaillez bien la pâte pour obtenir une pâte élastique, facile à travailler.

Étalez-la jusqu'à une épaisseur de 3-4 mm. Découpez des cercles.

Remplissez avec la farce de votre choix, pliez en 2 et collez.

Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition et cuisez les ravioles par petits nombres. Attendez qu'ils remontent à la surface puis cuisez-les encore 3 minutes.

Enlevez-les de l'eau délicatement.

Servez chaud avec de l'oignon revenu à l'huile, sinon une fois froid, faites-les chauffer et revenir à la poêle avec un peu d'huile ou de beurre, pour qu'ils soient bien dorés et croustillants.