

Chaussons à la viande et choux – Pirozhki

Pâte briochée pour une 40aine de pirozhki:

1 kg de farine

1 cube de levure fraîche

1 œuf

100 ml d'huile de tournesol

1 yaourt

350 ml du lait tiède.

Farce à la viande:

500 g Viande hachée

2 oignons

Faire revenir la viande et les oignons

Farce au chou :

500 g de chou coupé en fine lamelles

4 oeufs cuits

1 botte d'oignons verts

1 botte de persil / 1 botte d'aneth

Faire revenir dans l'huile les choux et oignons, rajouter les œufs coupés en dés.

Allumer le four à 200 °C (th.7). Découper la pâte en ronds de 30 gr environ, étaler en cercles. Déposer une bonne cuillerée de farce sur les pâtes à chaussons, les refermer et dorer le dessus au pinceau avec le jaune d'œuf battu. Déposer les pirojki sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, et enfourner pour 10 à 15 minutes. Servir à la sortie du four.