

Pelmenis

![[pelenis.jpg]](:/10d9db66f131482e9aee539e5a6c3297)

- 500 g de farce (mélange de boeuf et porc)
- 1 oignon
- 500 g de farine
- Sel
- Eau

Temps total : 1h15 Préparation : 1 h Cuisson : 15 min

Sur un plan de travail versez la farine, faites un puit, ajoutez une grosse pincée de sel puis mélangez. Versez de l'eau petit à petit et mélangez jusqu'à ce que vous formiez une boule. Pétrissez la pâte longuement ; elle doit devenir élastique. Hâchez l'oignon et mélangez le à la farce.

Étalez la pâte très finement et découpez des cercles à l'aide d'un verre. Dans chaque cercle déposez un peu de farce (pas trop !) et refermez en 2 le cercle en collant les bords avec de l'eau.

Plongez les raviolis dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 10 mn environ.

Dégustez les pelmeni avec une noisette de beurre, une cuillère de crème fraîche ou de sauce tomate

From:

<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:pates_et_derives:pelenis?rev=1580928475

Last update: **Wednesday 05 February 2020 18:47**

