



Petits pâtés en pâte feuilletée (pirojkis)



Préparation : Hacher la farine, le sel, la margarine et la matière grasse, ajouter l'eau glacée, pétrir rapidement une pâte ferme. Mettre au réfrigérateur pendant **60 minutes**. Étendre en une bande longue de 50 cm et large de 16 cm, plier de manière à obtenir trois couches. De nouveau étendre et former une bande, plier, recommencer deux fois. Mettre au réfrigérateur pendant **60 minutes**.

Saisir pendant 10 minutes les oignons, l'ail et la viande dans le beurre chaud. Ajouter l'œuf et l'aneth hachés, bien saler et poivrer.

Étendre la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce des ronds de 8 cm de diamètre. Poser sur chaque rond une cuillère à café de farce, aplatir un peu. Replier la pâte comme une poche, presser les bords pour les fermer. Mettre du papier sulfurisé dans le panier de cuisson sans trous, y disposer les pâtés, mettre dans le four à vapeur Gaggenau préchauffé et laisser cuire. **10 minutes** avant la fin du temps de cuisson, badigeonner avec un œuf battu dans du lait. Laisser finir de cuire.

On mange les pirojkis accompagnés d'un bouillon de bœuf clair.

Recommandation : Préparer la pâte un jour avant ou acheter une pâte feuilletée toute prête.

Petits pâtés en pâte feuilletée (pirojkis)

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 155 °C

Degré d'humidité : 30%

Préparation : 45 minutes env.

plus 25 minutes de cuisson

plus 2 heures à mettre au frais

Recette pour 4 personnes, 20 – 25 pâtés

Ingrédients pour la pâte :

250 g de farine

Sel

100 g de margarine très froide

65 g de matière grasse très froide

3 c. à soupe d'eau glacée

Farine pour étendre la pâte

Ingrédients pour la farce :

25 g de beurre

125 g d'oignons hachés

1 gousse d'ail hachée

250 g de viande de bœuf maigre hachée

1 œuf dur

2 c. à soupe d'aneth frais

Sel

Poivre noir frais moulu

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe de lait