

Pirojki au saumon fumé

pour 16 pirojki

1 portion de pâte feuilletée au séré, préparée avec 300 g de farine.

Farce

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 œuf | |
| 300 g de séré de crème ou maigre | |
| 100 g de saumon fumé, haché fin | |
| 1 brin d'aneth, finement ciselé | |
| un peu de sel, poivre, | |
| poivre de Cayenne | |
| 2 c. à café de moutarde | mélanger le tout dans une terrine |
| 1 blanc d'œuf, battu | pour badigeonner les bords de la pâte |
| 1 jaune d'œuf, dilué | pour dorer les pirojki |

Façonnage: diviser la pâte en deux, abaisser à env. 2 mm d'épaisseur, découper 16 rondelles (10 cm de Ø) dans chaque abaisse. Répartir la farce sur 16 rondelles (*ill. 1*), badigeonner les bords au blanc d'œuf. Poser les 16 autres rondelles dessus, appuyer fermement à la fourchette sur tout le pourtour (*ill. 2*). Ranger les pirojki sur une plaque chemisée d'un papier à pâtisserie, dorer au jaune d'œuf et piquer à la fourchette.

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C.



1 Farce au saumon fumé



2 Pirojki au saumon fumé façonné



Pirojki au saumon fumé

Pâte feuilletée au séré

pour un moule de 28 à 30 cm de Ø:

200 g de farine blanche

½ c. à café de sel

100 g de beurre ou de margarine ramollis

125 g de séré maigre ou mi-gras

pour une plaque rectangulaire:

300 g de farine blanche

1 c. à café de sel

150 g de beurre ou de margarine ramollis

200 g de séré maigre ou mi-gras

Mélanger la farine et le sel dans une terrine. Ajouter le beurre ou la margarine, diviser en morceaux sur la farine, travailler au batteur électrique muni des fouets, à petite vitesse, pour obtenir un appareil grumeleux homogène. Incorporer le séré (ill. 1) en augmentant légèrement la vitesse, puis rassembler à la main sans pétrir. Aplatir la pâte et la mettre env. 1 heure au frais.

Pour feuilletter la pâte, il faut l'abaisser de façon spéciale (tourage):

1^{er} tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 3 mm d'épaisseur, plier en trois (ill. 2), mettre au frais à couvert pendant env. 30 min.

2^e tour: les côtés pliés de la pâte se trouvent à gauche et à droite (ill. 3). Abaisser une nouvelle fois, replier, mettre au frais, comme après le 1^{er} tour. La pâte est alors prête à l'emploi.

Remarque: on peut préparer la pâte au batteur électrique muni des fouets, mais le beurre ou la margarine doivent alors être ramollis. Commencer par travailler à petite vitesse, sans ajouter d'eau, pour obtenir un appareil grumeleux homogène, incorporer l'eau, rassembler ensuite en une pâte, à la main, sans pétrir.

Conseils

- Ne jamais pétrir les restes de pâte, mais les empiler avant de les abaisser à nouveau.
- Pour congeler la pâte, voir ci-dessous.

Cette pâte convient pour la plupart des recettes citées dans cet ouvrage.



1 Incorporer le séré à l'appareil grumeleux



2 Premier tour



3 Deuxième tour



Congeler la pâte: aplatir à la forme voulue, étiqueter (genre de pâte, date). Se conserve 2 mois...



...ou: abaisser la pâte faite à la maison, enrouler dans du papier à pâtisserie, emballer, congeler...



...ou: foncer le moule, piquer à la fourchette, emballer et étiqueter.