



Pirojkis au bœuf de l'Europe orientale

avec crème sure à la ciboulette

40 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Boeuf haché
250 g | 500 g



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Ciboulette
7 g | 7 g



Crème sure
2 | 4



Chou vert,
émincé
56 g | 113 g



Carotte
1 | 2



Gousses d'ail
2 | 4



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin
rouge
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Mélange d'épices
à l'ail et à l'aneth
1 c. à thé |
2 c. à thé



Œuf
1 | 2

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer la pâte

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. S'enduire les mains de **farine**. Sur une surface bien farinée, diviser la **pâte en 2 boules** (4 boules) **égales**.
- Étirer **chaque boule de pâte** de façon à former un rond ou un ovale de 12,5 x 20 cm (5 x 8 po).
- Réserver de 8 à 10 min sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.)

2



Préparer

- Éplucher, puis râper la **carotte**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, fouetter l'**œuf** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Réserver. (**REMARQUE** : C'est votre dorure pour badigeonner les pirojkis.)

3



Cuire la garniture

Changez | **Dinde hachée**

Changez | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf**, le **chou**, les **oignons** et les **carottes**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Ajouter le **vinaigre**, l'**ail**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.
- Laisser refroidir légèrement, pendant 5 min.

4



Garnir les pirojkis

- S'enduire les mains de **farine** et étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir les formes ovales. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- À l'aide d'une cuillère à rainures, garnir une **moitié de chaque pirojki** de **mélange de bœuf**.
- Replier la **pâte** par-dessus la **garniture**, puis pincer les bords pour sceller.
- Badigeonner **chaque pirojki** de dorure, puis faire une petite fente sur le dessus à l'aide d'un couteau.

5



Cuire les pirojkis

- Rôtir au **centre** du four de 18 à 22 min, jusqu'à ce que les **pirojki** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

6



Terminer et servir

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **crème sure** et la **ciboulette**. **Saler**, puis bien mélanger.
- Laisser les **pirojki** refroidir légèrement avant de servir, de 3 à 4 min.
- Répartir les **pirojki** dans les assiettes et les couper en deux, si désiré.
- Servir la **crème sure à la ciboulette** comme trempette.

3 | Cuire la garniture

Changez | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle, puis la **dinde** et les **légumes**. Cuire la **dinde** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.

3 | Cuire la garniture Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**, en défaisant les galettes en morceaux. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).