**AFGHANISTAN**

Ashak: raviolis afghans au poireau
(pour 4 personnes, soit 30 pièces)

Pour la pâte:
-175 g de farine
-2 jaunes d'oeufs
-1/2 càc de sel
-85 ml d'eau (environ)
-1 cas d'huile végétale

Pour la farce:
-250 g de poireau
-2 càs d'huile végétale
-sel, poivre
-1/2 càc de coriandre moulue
-1/2 càc de piment en poudre
-15 cl d'eau

Pour la sauce au yaourt:
-250 g de yaourt nature
-2 gousses d'ail
-1 pincée de sel
-2 càs d'eau

Pour servir: une pincée de menthe séchée

Pâte ; Versez la farine et le sel dans le bol d'un robot. Tout en mixant, ajoutez les jaunes d'oeufs un par un, puis l'huile.

Versez l'eau progressivement, jusqu'à ce qu'une boule se forme *(ne versez pas tout si elle commence à être collante)*.

 Pétrissez la pâte à la main avec un peu de farine durant 2 min, puis enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais 30 mn.

Pendant ce temps préparez la farce. Hachez finement le poireau et faites-le suer dans l'huile . Assaisonnez de sel, poivre, coriandre et piment, versez l'eau et couvrez. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit bien fondant (environ 15 minutes). Laissez complètement refroidir.

Coupez la boule de pâte en deux et étalez-la sur un plan de travail bien fariné. Découpez des disques de 8 cm de diamètre.

Déposez une cuillère à café de farce au milieu de chaque disque, et humidifiez le pourtour avec un peu d'eau.

Rabattez un côté sur l'autre pour former des demi-lunes, puis pincez bien les bords tout en chassant l'air.

Rangez vos raviolis sur une plaque farinée (en évitant qu'ils se touchent) et mettez-les au frigo.

Pendant ce temps, préparez la sauce.
 Mélangez dans un bol le yaourt,l'ail écrasé (ou râpé), le sel et l'eau.

Filmez et entreposez au frais.

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez-y les ashaks .

Faites-les cuire 10 minutes, égouttez-les et disposez-les sur vos assiettes.

Nappez de de yaourt à l'ail. Saupoudrez de menthe séchée et servez bien chaud!