Pierogi au chou frisé

300 g de chou frisé

1 oignon

poivre coriandre

noix de muscade piment

Sel 1 œuf

 200 g de cheddar

450 ml de farine

250 ml d'eau chaude

Tamiser la farine dans un bol, ajoutez une pincée de sel, mélanger, verser dans 250 ml chaude eau Pétrir. La pâte doit être souple.

Couvrir d'un linge, repos 15 min

Kale lavé, émincé, sans les côtes.,

Blanchir dans l'eau salée égoutter.
Faire sauter dans l'huile Oignon en cubes, ajouter sel, ail haché ou écrasé et chou frisé. Ajouter la noix de muscade, la coriandre et le poivre

Retirer la casserole du feu,

ajouter l'œuf battu et bien mélanger, ajouter le fromage râpé. Remélanger.