

Buuz

Ingrédients

Pâte

450 g de farine

250 ml d'eau

1 pincée de sel

Farce

1 oignon

1 gousse d'ail

200 g de champignons

Les légumes au choix

Sel et poivre



Préparation

Pâte

- Mélanger l'eau, la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Laisser reposer 20 minutes.
- Rouler la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ deux doigts.
- La couper en morceaux d'une largeur d'environ deux doigts et aplatir en rondelles.

Farce

- Faire revenir les oignons, l'ail et les champignons avec le sel et le poivre.
- Ajouter les autres légumes.

Buuz

- Déposer environ deux cuillères à café de farce sur une rondelle de pâte.
- Fermer les ravioles en laissant un petit trou pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson.
- Cuire à la vapeur ou à la poêle pendant 10 à 15 minutes.