

<http://www.cpalb.fr/le-rastiegai-ordinaire>



Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits réservés

Les Russes de l'ancienne Russie adoraient les rastiégaï. Ce sont des pirojki ouverts sur le dessus. La farce est en principe à base de poisson mais on peut également utiliser de la viande, du foie, du riz ou des champignons. On pense que le nom vient du verbe ?????????? : étendre, étirer. En général on servait ces mets avec du bouillon de poisson et les gourmets versaient le bouillon dans l'ouverture ce qui rendait le rastiégaï plus moelleux. Pour ce faire il fallait étirer l'ouverture du rastiégaï. D'autres pensent que l'ouverture du milieu lui donnait une forme plus étirée, d'où le nom. Chaque aubergiste en servait et tâchait d'être meilleur que le concurrent. Ainsi, à Moscou, une auberge réputée faisait une farce moitié de sterlet, moitié d'esturgeon.

Dans une auberge du Kouznietski Most que fréquentaient les acteurs des théâtres voisins chaque rastiégaï avait la dimension d'une assiette et avec le bouillon il coûtait 15 kopecks. Cela attirait les acteurs peu fortunés qui en période de disette pouvaient avec ce plat avoir un repas complet.

Ingrédients :

400 g de farine
3 cuillères à soupe de beurre
25-30 g de levure
300 g de filets de brochet (ou de poisson blanc)
300 g de saumon
2-3 pincées de poivre moulu
3 oeufs
1 cuillère à soupe de chapelure
1/2 verre de lait
Sel

Délayez la levure dans le lait tiède, ajoutez la farine et mélangez la pâte.

Laissez-la lever et ajoutez-y le beurre fondu en remuant bien.

Laissez encore reposer et lever.

Hachez finement les filets de brochet, poivrez, salez et faites revenir au beurre ou à l'huile. (ou au court-bouillon)

Étalez la pâte en fine épaisseur et coupez des rondelles avec un verre ou une tasse à thé.

Sur chaque rondelle posez de la farce sur laquelle vous mettrez une rondelle de saumon.

Refermez en pinçant en laissant une ouverture au milieu.

Posez sur une plaque huilée et laissez reposer 10-15 minutes.

Badigeonnez chaque rastiégaï d'œuf pour dorer et saupoudrez de chapelure.

Cuire au four à 210-220° 10-15 minutes.

En cours de cuisson on peut ajouter une noisette de beurre dans l'ouverture.