

# Struklji poche



Personnes  
04 personnes



Temps préparation  
45 minutes



Temps de cuisson  
20 - 25 minutes

## Ingrédients

Fromage : 150 grs [Fromage blanc](#) mou.  
300 grs farine  
15 grs huile ou beurre  
150 grs crème  
2 oeufs  
15 cl eau  
sel

Repos de la pâte : 10 mm.

## Préparation

Sur la planche à pâtisserie, versez la farine, formez une fontaine, salez. Ajoutez l'oeuf, l'huile et l'eau peu à peu. Travaillez ces ingrédients du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit homogène, mais pas trop consistante. Formez un pâton sphérique, divisez-le en deux parties égales. Laissez reposer 10 minutes chacun dans une serviette farinée. Etendez à la main la pâte sur la planche farinée. Abaissez-la au rouleau à 2 mm. Divisez-la en deux carrés. Dans une terrine, tamisez le fromage blanc frais. Ajoutez l'oeuf, salez. Triturez cette garniture pour former une pâte homogène. Couvrez les feuilles de pâte. Roulez chaque carré de pâte en bûche. Découpez-en des tranches de 5 cm d'épaisseur. Plongez dans l'eau bouillante salée de 10 à 15 minutes, suivant la grosseur. Egouttez sur une serviette. Roussissez l'oignon haché dans le beurre ou l'huile. Débarrez la pâte sur le plat de service, versez l'oignon et le beurre de cuisson. Nappez de crème tiède. Servez avec de la laitue en entrée.