

FLEISCHSCHNEKE

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients : Pâte à nouille : 300 g de farine, 150 g de semoule, 6 œufs, 20 cl d'eau, 1 c à soupe de sel ; 1,2 kg de viande cuite, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 30 g de beurre, 1 œuf, 50 g de mie de pain, 10 cl de lait, persil, sel, poivre, 5 cl d'huile, 75 cl de bouillon, 10 cl de vin blanc sec, 20 g de farine.

Pour 8 personnes

Préparation : 40 min, cuisson : 15 min, repos : 1h.

Préparez la pâte à nouilles. Travaillez la farine avec la semoule et les œufs. Ajoutez le sel dissous dans l'eau. Pétrissez la pâte, formez une boule puis laissez reposer 1h sous un linge. Hachez finement l'oignon, l'ail et le persil. Passez au mixer avec les restes de viande, l'œuf, la mie de pain trempée dans le lait, salez, poivrez. Abaissez la pâte d'environ 3mm pour former un grand rectangle. Répartissez-y la farce puis roulez le tout, collez les bords avec un peu d'eau. Coupez des tranches épaisses et faites dorer les deux faces à l'huile. Mouillez ensuite avec le bouillon et le vin blanc. Liez avec la farine et laissez cuire 10 min à feux doux.