



FLEISCHSCHNAKA

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 10 min

INGREDIENTS

- 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.

LES ÉTAPES

- 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.

NOTRE SUGGESTION

Tentez un Pinot Noir avec ce plat ! Il se mariera également avec un Pinot Blanc ou un Klevener, affaires de goût !