

Les Fleischnaka Alsaciens

INGRÉDIENTS

Pâte à Nouilles:

- 500g de farine
- 120g de vin blanc sec
- 50g d'huile de pépins de raisins (ou arachide)
- 2 oeufs
- 15g de sel

Farce:

- 750g de viande de boeuf cuite (Pot-au-feu, rôti, etc...)
- 250 g de cou de porc
- 1 oeuf
- 1 oignon haché
- 1 petite botte de persil haché
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

La pâte à nouille (la veille):

Mettre la farine dans la cuve d'un batteur. Ajouter les autres ingrédients, pétrir le tout. Rouler en boule et laisser reposer 1 nuit au frais dans du film alimentaire.

La Farce:

Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché avec une noix de beurre. Laisser refroidir. Idéalement hacher toutes les viandes avec un hachoir en utilisant la grosse grille. (Si vous ne possédez pas de hachoir, hacher grossièrement les viandes au couteau). Incorporer l'oeuf, l'oignon et le persil haché, puis rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE ET FINITIONS:

Abaisser votre pâte pour obtenir un rectangle d'environ 30 cm par 60. Répartissez la farce (froide) sur toute la surface en gardant une marge libre de deux ou trois centimètres de chaque côté. Rouler votre Fleischnaka sur lui-même de façon à former un long boudin. Si nécessaire humidifier le bord de la pâte pour faciliter le soudage. Laisser reposer 30 minutes au frais. Découper de larges tranches, les faire rapidement dorer à la poêle et les ranger dans un plat à gratin beurré. Ajouter une louche de bouillon de boeuf et couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes.