

# Fleischschnacka

**Type de recette:** Plat **Origine:** Alsace **Saison:** Automne/hiver

Les fleischschnacka sont une spécialité alsacienne. Il s'agit d'une pâte à nouilles garnie de viande bouillie (reste de pot au feu) que l'on roule en un gros boudin, puis que l'on tranche et cuit dans le bouillon.

A l'origine, ce plat était servi le lundi pour accommoder les restes de pot au feu, chaque famille ayant sa recette pour la présentation et la garniture...

On les appelle également escargots de viande (fleisch = viande schnacka = escargots)



Difficulté

1/5



Temps de préparation

30 mn + 1h de repos pour la pâte



coût

2/5



Temps de cuisson

35 mn

## Ingrédients pour 6 personnes:

### Pour la pâte:

500 g de farine

4 œufs

1 c à café de vinaigre, 1 verre d'eau, sel

### Pour la farce:

1 kg de viande cuite dans le pot au feu

1 œuf

1 oignon

quelques légumes du pot au feu

persil et ciboulette hachés

1 gousse d'ail

sel, poivre

### Pour la garniture:

1l de bouillon

1 verre de riesling

500 g de champignons de Paris

huile, beurre

1 salade



## La recette:

### Réaliser la pâte:

Dans un grand saladier battre les œufs, saler et ajouter petit à petit la farine puis l'eau et le vinaigre jusqu'à obtention d'une pâte souple et non collante. Former une boule et l'entreposer filmée 1h au réfrigérateur.

### Réaliser la farce:

Hacher ensemble tous les ingrédients, ajouter l'œuf entier, bien mélanger.

### Réaliser le boudin farci:

Fariner le plan de travail et étaler la pâte en forme de rectangle de 3 mm d'épaisseur, ajouter la farce et rouler en un gros boudin. Découper en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur.

### La cuisson:

Dans un mélange huile/beurre, faire dorer sur les deux faces les tranches et les placer dans un plat allant au four. Mouiller à hauteur de bouillon, ajouter les champignons émincés et le vin blanc. Enfourner à 180° pendant 30 mn. Ajouter si nécessaire du bouillon pendant la cuisson.

### Le dressage:

Servir les Fleischschnacka dans des assiettes creuses avec le bouillon et les champignons. Accompagner de salade verte

### Les conseils du chef:

Pour faciliter la découpe des Fleischschnacka, placer le "boudin" au réfrigérateur au moins 1h

### Les conseils du sommelier:

Servir le même vin que celui utilisé pour la recette. En l'occurrence, un Riesling bien frais.