

Les Nudelschnecke de Marie de HUBERT MORITZ

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- > 3 OEUFS
- > 300 G DE FARINE
- > 1 CÀS DE VINAIGRE
- > 1 CÀS DE LAIT
- > 1 PINCÉE DE SEL

Pour la farce :

- > 800 G DE VIANDE HACHÉE
- > PERSIL
- > POIREAU, OIGNON
- > SEL, POIVRE, MUSCADE
- > 20 CL DE LAIT
- > 4 TRANCHES DE PAIN (À FAIRE TREMPER)
- > 20 CL DE BOUILLON DE BOEUF

* * * * *

Pour la préparation :

Dans un premier temps, réaliser la pâte à nouilles.

Verser la farine dans un récipient. Y ajouter trois oeufs, une cuillère à soupe de vinaigre, une cuillère à soupe de lait et une pincée de sel.

Bien mélanger la préparation. Laisser reposer la pâte une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, préparer la farce. Mixer les tranches de pain avec le lait. Faire suer l'oignon et le poireau, finement coupés.

Verser la viande hachée, le pain et le lait mixés, le poireau et l'oignon, le persil, une pincée de sel, de poivre et de muscade dans un bol. Mélanger le tout.

Façonner les Nudelschnecke. Au préalable, fariner votre plan de travail. Étaler la pâte assez finement. Étaler la farce et humidifier les bords. Rouler la pâte jusqu'à obtenir un boudin.

Laisser reposer une heure au frais.

Couper quelques tranches de votre boudin.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. Saisir vos Nudelschnecke. Laisser dorer chaque face. Ajouter le bouillon. Couvrir et laisser cuire deux ou trois minutes.

Déguster.

* * * * *

Suggestion du chef :

En accompagnement, le chef vous propose une petite salade verte.