**Fleischnekes**



Voici une recette qui vient d'Alsace-Lorraine. En Alsace ça s'appelle Fleischnaka. Ce sont des petits roulés à base de pâte à nouille et de reste de viande à pot-au-feu. On peut remplacer la viande à pot-au-feu par de la viande hachée ou des restes d'autres viandes.

***Recette*** : (pour 4 personnes)

Pâte à nouille :

- 300 g de farine  
- 3 œufs  
- 1 demi càc de sel  
- eau (facultatif, si la pâte est trop sèche)

Farce :

 - 500 g de bœuf haché  
- 1 œuf  
- 1 CàS de farine  
- 2 oignons  
- 1 gousse d'ail  
- persil  
- 1 CàS de Maggi  
- poivre

***Pour la cuisson*** :

- 1 demi-litre de bouillon (1 bouillon cube + eau pour moi)  
- 10 cl de vin blanc sec  
- 1 CàS d'huile d'olive

**Recette** :

Préparez la pâte à nouille : Mélangez la farine, les œufs et le sel dans un saladier. Pétrissez avec vos mains jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et non-collante. Ajoutez une cuillerée d'eau si la pâte vous semble trop sèche. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer une demi-heure au réfrigérateur.

Préparez la farce : Mixez les oignons, l'ail et le persil. Mélangez-les à la viande hachée, ajoutez l'œuf et assaisonnez.

Montage : Étalez la pâte à nouille sur un plan de travail fariné en un rectangle. Étalez la farce de la viande par-dessus. Étalez la viande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (Mettez un film alimentaire sur la viande pour éviter qu'elle ne colle au rouleau à pâtisserie.)

Coupez les bords de la pâte s’il en reste de trop. Roulez bien serré en un boudin dans le sens de la largeur pour avoir des gros rouleaux. Coupez des rondelles de 2 cm d'épaisseurs. (Coupez les extrémités du boudin si il y a trop de pâte.)

**Cuisson** :

Faites griller les roulés de viande pendant 10 mn dans une poêle avec l'huile d'olive, en les retournant à mi-cuisson. Au bout des 10 mn, versez le bouillon et le vin blanc dans la poêle et laissez à nouveau cuire 10 mn. Les Fleischnekes vont gonfler.  Servez les Fleischnekes avec une salade verte. Ils se réchauffent le lendemain dans un plat au four avec peu de bouillon.

***http://www.evacuisine.fr/***