



Les Maultaschen vum Séi (quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'épeautre)

Proportion :

Pâte :

500 gr	de farine d'épeautre
1 dl	d'huile
1	œuf
sel-poivre	
un peu d'eau	

- pétrir le tout ensemble comme pâte et rajouter de l'eau à la consistance voulue
- mettre en garde

Haché de viande :

300 gr	de viande de Bœuf vum Séi hachée
300 gr	de viande de Porc vum Séi hachée
3	œufs
100 gr	de mie de pain
sel-poivre	
herbes (Wanseler-Mix)	
ail	
2 cl	de crème

- préparer le haché en mélangeant le tout ensemble et vérifier l'assaisonnement comme pour du haché ordinaire
- étaler très finement la pâte, mettre des quenelles de viande crue de 50 gr de viande au milieu, couvrir et bien fermer autour
- pocher à l'eau salée pendant 15 minutes, comme des raviolis
- servir avec une sauce provençale, à l'ail ou une crème d'herbes

