



## **FLEISCHNACKA (escargot de viande) DE SANGLIER**

### **Ingrédients : pour 10 personnes**

#### **Pâte à nouille**

- 250 gr de farine
- 125 gr de semoule de blé fin
- 4 œufs
- 3 cl d'eau
- 1 pincée de sel

#### **Farce**

- 1 kg de sauté de sanglier de chasse française
- 250 gr de marrons cuits
- ½ bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- 1 oignons
- 2 œufs
- Sel et poivre

#### **Bouillon**

- 250 gr de rutabaga
- 250 gr de carottes
- ¼ de poireau
- ½ oignon piqué au clou de girafe



- 1 belle pincée de mélange 4 épices
- 2 cuillères à soupe de Miel
- Thym ou romarin
- Laurier

### **Préparation**

#### **Préparer la pâte à nouille la vielle.**

Casser les œufs dans un saladier et les battre en omelette. Dans un second saladier, mélanger la farine, la semoule et le sel ensemble. Former un puit au centre et verser les œufs battus dedans. Mélanger avec les doigts au fur et à mesure en ramenant la farine vers le centre. Mélanger jusqu'à obtenir une belle boule de pâte. La farinée légèrement, la filmer et la placer au réfrigérateur pour la nuit.

Mettre la viande à cuire la veille dans une cocotte dans un bouillon avec les rutabagas, les carottes, le demi oignon piqué avec un clou de girofle. Ajouter le miel, le thym (ou romarin) le laurier et le mélange 4 épices. Couvrir à hauteur et laisser cuire à feu moyen environ 3 heures.

Quand la viande commence à se déliter, retirer du feu.

#### **Préparer la farce**

Mixer les marrons et le persil, puis la viande et les légumes. Ajouter les oignons et l'ail grillé, puis les œufs. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une farce bien homogène. Rectifier l'assaisonnement.

Étaler la pâte à nouille sur le plan de travail bien fariné jusqu'à atteindre un rectangle. Y déposer la farce à viande.

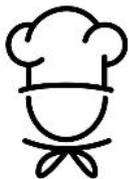
Rouler le tout en humidifiant le bord pour assurer la fermeture du rouleau. Réserver au frais 1 heure minimum.

### **Dressage**

Dégraisser le bouillon et le passer au chinois. Mettre à chauffer à feu moyen.

Découper des tronçons de 2 cm environ. Les faire revenir au beurre dans une poêle jusqu'à caramélisation, puis les plonger dans le bouillon. Les laisser cuire pendant 15 minutes tout en maintenant le feu moyen.

A servir dans son bouillon, accompagné d'une salade verte.



**Chef Muriel DOPLER**  
**Maison de La Famille à Colmar (68)**