



Fleischschnacka à la ratatouille, sauce au chèvre

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

150 g de farine
1.5 oeufs battu en omelette
0.5 cuil à café de sel
1.5 cuil à soupe d'eau
100 g de chèvre
200 g de crème liquide entière
500 ml de bouillon de légumes
600 g de ratatouille égouttée
1 jaune d'oeuf

La pâte à nouilles

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez la farine, le sel, les œufs et l'eau.

Pétrissez à vitesse moyenne afin d'obtenir une pâte homogène et sans grumeau.

À l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau, abaissez la pâte très finement pour former un rectangle de 40 cm x 60 cm.

Déposez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 30 min.

La ratatouille

Egouttez la ratatouille et hachez-la assez finement au couteau si elle comporte de gros morceaux.

Ajoutez un jaune d'œuf. Mélangez.

Dressage et cuisson des Fleischschnacka

Répartissez la farce sur le rectangle de pâte.

Formez un rouleau en le roulant bien serré, en partant du bord plein jusqu'au bord vide.

À l'aide d'un pinceau, mettez un peu d'eau sur le bord vide pour bien fermer le rouleau et serrez-bien avec le film alimentaire.

Réservez le rouleau au congélateur pendant 30 min env pour faciliter la découpe.

Retirez le film alimentaire et découpez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Faites-les dorer sur chaque face dans une poêle huilée puis arrosez-les de bouillon et poursuivez la cuisson à couvert et à feu doux pendant 15 min env.

La sauce au chèvre

Pendant ce temps, préparez votre sauce au chèvre.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le chèvre découpé en petits morceaux, baissez le feu et poursuivez la cuisson 2 à 3 mn en mélangeant bien. Salez et poivrez.

Dressage

Réchauffez la sauce au chèvre, versez-la au centre de l'assiette. Disposez 3 à 5 fleischschnacka sur la sauce de manière à former un demi-cercle ou un cercle. Vous pouvez décorer avec des feuilles de thym.