

# Fleischschnacka (Escargots de viande)

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 30 min / **Repos :** 30 min

**Cuisson :** 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

### Farce :

- ◆ 3 gousses d'ail
- ◆ 1 oignon
- ◆ 500 g de boeuf haché
- ◆ Sel / Poivre
- ◆ 2 oeufs

### Pâte à pâte :

- ◆ 250 g de farine
- ◆ 3 oeufs
- ◆ Eau
- ◆ Sel

### Sauce tomates :

- ◆ 1 brique de coulis de tomates
- ◆ 1/2 brique d'eau
- ◆ 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- ◆ Sel & poivre
- ◆ Thym

## Préparation :

Préparez la pâte à pâtes.

Dans un robot de cuisine (ou à la main pour les plus courageux),  
mélanger la farine avec 1 pincée de sel.

*Recettes de Caline*

Incorporez les oeufs puis continuer à battre.

Ajoutez quelques gouttes d'eau pour obtenir une pâte lisse.  
(La pâte ne doit pas être collante, ni trop liquide,  
si besoin rajouter un peu de farine).

Former une boule, la recouvrir d'un film alimentaire  
et la réserver au frais, pendant 30 min.

### **Préparez la farce :**

Dans un saladier, mettre la viande avec l'oignon, l'ail, le sel, le poivre et les oeufs puis mélanger l'ensemble avec les mains, jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Fariner votre plan de travail, puis étaler la pâte pas trop finement en ovale, sinon elle risque de casser lorsque vous allez enrouler l'ensemble.

Répartir la farce sur la pâte uniformément.

Enrouler l'ensemble, pour former un escargot.

A l'aide d'un couteau qui coupe bien, couper des tranches de 2 à 2,5 cm d'épaisseur, avant de couper chaque tranche, penser à essuyer votre couteau avec un essuie tout (cela évitera que ça colle pour chaque tranche)

Déposez les tranches sur un plat légèrement fariné

Faire revenir les escargots dans une poêle avec du beurre (il faut qu'ils dorent un peu), réservez-les sur une assiette.

Faites chauffer 1 L d'eau avec 1 cube de bouillon de boeuf.

Plongez les escargots dans le bouillon pendant 4 à 5 min

Egouttez-les sur une assiette. *Recettes de Celine*

### **Préparez votre sauce tomates :**

Dans une cocotte, mettre le coulis e tomates, la demi brique d'eau, le concentré de tomates, le thym, le sel et le poivre et laissez mijoter 10 min.

Mettre les escargots dans la sauce (ou pas), laissez réchauffer quelques minutes

On passe à table c'est prêt !!

**Bon appétit à toutes & tous !!**