

"BluetwurschtSchnaka"  
Escargots de boudin

C'est une pâte à nouille farcie de boudin vu dans une émission Alsacienne il y fort longtemps " A Gueter " et c'est le chef cuisinier du Caveau "Au Raisin d'Or à Zimmerbach qui réalise cette recette.

Recette :

Une pâte à nouille

1 boudin

1 litre de bouillon de pot au feu

du beurre et de l'huile pour dorer les schnaka

une poêle

Retirez la peau du boudin noir

Étalez la pâte 2 à 3 mm d'épaisseur

Avec une fourchette écrasez le boudin sur une assiette et l'appliquez sur la pâte.

Roulez la pâte et le boudin en colimaçon.

Coupez des tranches d'une épaisseur de 3 cm

Faites-les dorer dans une poêle 2 à 3 minutes de chaque côté

Mouillez à hauteur avec le bouillon

Faites cuire au four préchauffé à 200° pendant 25 minutes (personnellement je les ai fait cuire sur la gazinière à feu doux)