



<http://hirtzbach.free.fr>

Nouilles à l'alsacienne (Nüdla)

Pour 6 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 10 mn

Farine : 500 g
Oeufs : 6
Beurre : 150 g
Eau : 1 petit verre
Sel : 10 g

Mettez la farine au fond d'un récipient et faites un puits.

Incorporez-y les œufs, le sel et l'eau.

Pétrissez bien la pâte à la main, farinez-la. Formez des petites boules de pâte et laissez-les reposer sur un linge 2 heures environ.

Faites des abaisses les plus fines possible que vous ferez sécher sur un linge, en les retournant de temps en temps.

Roulez-les sur elles-mêmes et découpez-les en fines lanières.

Dispersez-les sur le linge et terminez le séchage.

Cuisez les nouilles à l'eau salée pendant 10 minutes environ.

Egouttez et servez le plat parsemé de noisettes de beurre. Gardez quelques nouilles fraîches que vous ferez sauter au beurre.

Ce plat accompagne très bien le civet de lapin, de lièvre ou de chevreuil.