

## Mahltascha incrusté d'herbes et fleurs sauvages au pistou d'herbes

La traduction de Mahltascha est « sac de farine » car ce gros raviolis était réalisé autrefois avec les restes de farine contenu dans les sacs qui servaient à transporter cette précieuse matière.



### Ingrédients

pour 6 personnes

### Pour la pâte

- 4 beaux oeufs entiers
- 400 g de farine type 45

### Pour la farce

- 150 g de ricotta
- 50 g de parmesan râpé
- 1 oeuf entier
- Sel et poivre
- 3 cuil. à soupe de pistou d'herbes

### Préparation

- Malaxer l'ensemble des ingrédients pour la pâte. Laisser reposer au moins dix minutes sous papier film.
- Mélanger tous les ingrédients pour réaliser la farce.
- Etaler finement la pâte à nouilles.
- Disposer dessus les herbes et fleurs de votre choix.
- Recouvrir avec une autre abaisse de pâte. Etaler à nouveau.
- Disposer sur la pâte des petits tas de farce à la façon des raviolis.
- Recouvrir d'une autre abaisse de pâte. Bien souder les bords avec un peu d'eau.
- Détailler à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un coupe-pâte.

### Cuisson

- Précipiter les Mahltaschas dans de l'eau bouillante salée.
- Laisser cuire cinq minutes à petits bouillons.
- Servir avec un coulis d'herbes ou un peu d'huile d'olive.

Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »

