

# Mahltascha incrusté d'herbes et fleurs sauvages, farci à l'ail des ours

## Recette de Daniel Zenner

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

### Pour 6 personnes, ayez :

\*4 beaux œufs entiers bios

\*400 g de farine type 45

-Malaxer l'ensemble. Laisser reposer au moins dix minutes sous papier film.

### Pour la farce :

\*150 g de ricotta

\*30 g de parmesan râpé

\*1 œuf entier

\*Sel et poivre

\*2 c à soupe de pistou d'ail des ours

-Mélanger tous ces ingrédients.

### Progression :

-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 de 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.

### La cuisson :

-Précipiter les Mahltaschas dans de l'eau bouillante salée.

-Laisser cuire dix minutes à petits bouillons.

### Les conseils du chef :

Présentez sur assiette quelques mahltaschas. Arrosez d'huile d'olive à l'huile d'olive, soupoudrez de parmesan si le cœur vous en dit et servez un Grand Riesling