

Maultaschen

Les « Maultaschen » sont des ravioles traditionnelles de la région de la Souabe dans le Sud-est de l'Allemagne. Quant aux origines de ce mets et de son nom, il y a plusieurs légendes. Selon l'une d'elles, les moines du monastère de Maulbronn auraient trouvé pendant la guerre de Trente Ans et en plein carême un morceau de viande. Les religieux luttent contre leur conscience : la consommation de viande est strictement interdite pendant le carême. Mais les provisions du couvent sont maigres et la viande risque de périr. Les moines recourent alors à une ruse : il hachent la viande en petits morceaux et la mélangent avec des herbes et des épinards jusqu'à obtenir une farce ressemblant aux légumes hachés. Pour mieux encore soustraire la viande au regard du Seigneur, ils enveloppent la masse dans des poches (poche = *Tasche*) de pâte à nouilles. Cette tromperie a valu à la « Maultasche » le nom de « HergottsbscheiBerle », arnaque-au-Seigneur.

Et c'est en ces termes que la « Maultasche » est décrite par l'écrivain souabe Thaddäus Troll: «La Maultasche idéale est pâlotte, boursouflée et flotte telle une noyée dans du bouillon de viande. Mais derrière une apparence peu séduisante se cache un cœur délicat: tout comme chez mes compatriotes.»

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

Pour la pâte

500 g de farine
3 œufs
1 jaune d'œuf
1 pincé de sel

Pour la farce

300 g d'épinards cuits
200 g de chair à saucisse fine
100 g de poitrine
2 petits pains de la veille
2 œufs, 1 blanc d'œuf
1 oignon
Sel, poivre, noix de muscade



Préparation:

Mettre la farine en tas, faire un puits et déposer les œufs et le sel. Mélanger les œufs délicatement avec la farine, puis pétrir de manière à obtenir une pâte bien lisse. Former une boule et laisser reposer pendant environ une heure au frais en la recouvrant d'un torchon.

Couper la poitrine et l'oignon en petits morceaux et les faire revenir dans une poêle. Faire ramollir le pain dans de l'eau ou du lait, le mélanger avec les épinards cuits et passer le mélange au hachoir à viande. Ajouter la chair à saucisse, les oignons, la poitrine et les œufs. Assaisonner avec du sel, poivre et noix de muscade.

Couper la pâte en plusieurs morceaux et étaler chaque morceau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un rectangle long de 18 cm de largeur. Recouvrir la pâte au milieu de farce, puis replier un côté dans le sens de la longueur, enduire le bord avec le blanc d'œuf et replier le deuxième côté. Marquer les séparations en écrasant la pâte tous les 5cm avec une cuillère en bois et couper. Cuire les « Maultaschen » dans un bouillon de légumes pendant 10 à 12 minutes.

Les « Maultaschen » sont servies dans une assiette creuse avec du bouillon, accompagnées d'une salade de pommes de terre. Elles sont tout aussi appétissantes lorsqu'elles sont gratinées au fromage, garnies de beurre et d'oignons ou encore coupées en tranches, trempées dans un bol avec un œuf battu et légèrement grillées à la poêle.