

Corned Beef – Spaetzle Alsaciens



Le corned beef à rissoler



Les spaetzle d'Alsace



Le plat final avec les spaetzle

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 à 10 min à feu vif



1 boîte de
340g



1 oignon
cisé



1 gousse ail
ciselée



4 càs Huile
d'olive



Q.q herbes
au choix



250g de
spaetzle

Préparation

1. Eplucher l'oignon, le ciseler, réserver. Eplucher l'ail et le ciseler. Réserver séparément.
2. Faire cuire les pâtes Alsaciennes dans une casserole d'eau pendant 10 min. Egoutter léger.
3. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêlon, ou bien 50g de beurre.
4. Dorer l'oignon pendant 5 min, puis rajouter l'ail pour 3 min.
5. Rajouter la boîte de corned beef, en cassant tous les morceaux à la fourchette.
6. Option : Rajouter une boîte de tomates concassées, mélanger, faire réduire les tomates.
7. Laisser mijoter 5 à 10 min en remuant 2 ou 3 fois. Garder au chaud. Ne pas saler.
8. Servir le corned beef et les pâtes. On peut rajouter une feuille de salade par assiette.

Nota : Mélangé à des pâtes en gratin, ou en cassant un œuf par-dessus, dans la poêle...

Peut aussi se manger froid, sur une tranche de pain, comme aux Antilles.

Il s'agit de bœuf en saumure, ou de zébu de Madagascar. Nourriture préférée des armées !
Comparaison : au 01/01/2023, le kg de viande hachée est à 14^E, le kg de corned beef à 8,2^E !
Je l'utilise en gratin avec des pâtes d'Alsace, les spaetzle, ou en lasagnes.
L'appellation de « singe » vient des poilus de la guerre 14/18 !
Le spaetzle Alsacien est un spaghetti court, de grosse taille, aux œufs frais, à cuire 10 min.

* * * 06 janvier 2023 * * *