

LA RECETTE DES KNEPFLES DE MAMAN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400g de farine
3 oeufs
5 ml de gros sel
200 ml d'eau

Pour la cuisson :
2 à 3 litre d'eau bouillante
5 ml de gros sel

LA PREPARATION

Dans un bol, dépose la farine, le gros sel, et les oeufs.
Mélange et délaye l'eau à l'aide d'un fouet.
Tu dois obtenir une pâte épaisse, légèrement coulante.
Fait bouillir l'eau salée dans un grand faitout.
Lorsque l'eau bout, place une planche sur le faitout.
A l'aide d'une cuillère découpe des petits morceaux de pâtes et fait les glisser dans l'eau bouillante.
Lorsque les knepfles remontent à la surface, ils sont cuits. Retire-les à l'aide d'une écumoire.
Renouvelle l'opération jusqu'à ce que tu n'aies plus de pâte.

AVEC UN RESTE DE CHOUCROUTE RECHAUFFEE C'EST ENCORE MEILLEUR !

Et si tu n'as pas le temps de les préparer toi même, je te conseille celles du Traiteur Schneider, c'est comme si tu les avais faites maison. Accompagne-les avec un reste de choucroute réchauffé, quelques croûtons et un peu de crème de fraîche, et voilà un petit plat pour la semaine au top !

ACCORD METS ET VIN

Le conseil de ma copine Johanna pour ce plat :
"Mon grand père, qui ne jurait que par le vin tous les jours, buvait une bière lorsque ma grand-mère préparait de la choucroute. Je savais que « ça donnait » de la choucroute à midi quand j'arrivais et que je voyais quelques petites Kro sur le rebord de la fenêtre !
Tu peux aussi accompagner ce plat avec un pinot blanc, voir même un pinot blanc élevé en barriques, car le gras du vin obtenu avec le bois passer très bien avec la crème"

