

KNEPFLE A LA CREME DE MUNSTER

INGREDIENTS POUR 3 PERSONNES

1 paquet de knepfler bio
1 gros oignon
100 g de lardons
250 g de munster
150 ml de Riesling
100 ml de crème fraîche
Sel
Poivre

PREPARATION

Fais revenir les lardons dans une poêle, puis retire-les et mets les de côté.
Epluche et émince l'oignon avant de le faire revenir dans une poêle à feu doux.
Ajoute le vin blanc et laisse réduire.
Coupe le munster en petit morceau et mélange le au vin blanc.
Laisse fondre le fromage.
Sale et poivre selon ton goût.
Verse dans un bol et mixe bien le tout, tout en ajoutant au fur et à mesure la crème, le mélange doit être lisse.
Fais revenir les knepfles dans la poêle avec les lardons mis de côté plus tôt avant de les servir avec la sauce à la crème de munster.

Tu peux accompagner d'une salade verte et d'un verre de Riesling

