



La recette d'Isabelle

Mehlknepfle- Käsknepfle

Ingrédients pour 6 pers. env. :

	(M)	(K)
•Farine extra « Knepfel'mehl »	1 kg	400 g
•Œuf	10	7
•Eau ou Eau+Lait	1 verre	-
•Fromage blanc égoutté	-	1,2 kg
•Sel	✓	✓
•Poivre et noix de muscade	-	✓

Mehlknepfle (M)

Mélanger la farine, les œufs et le sel dans un saladier avec une spatule en bois. Ajouter 10 à 15 cl d'eau jusqu'à obtention d'une pâte ni trop fluide ni trop ferme.

Etaler une partie de la pâte sur une planche en bois et racler de petites lamelles à l'aide d'un couteau pour faire tomber les « knepfle » directement dans l'eau bouillante salée. Laisser remonter à la surface, égoutter puis faire revenir dans du beurre. Ajouter des croûtons frits au moment de servir !

Käsknepfle (K)

Mélanger le fromage, les œufs et la farine. Ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade et éventuellement du persil et de la ciboulette hachées. Vérifier la consistance de la pâte : si le « knepfel » se désagrège dans l'eau, rajouter de la farine.

Prélever la pâte à l'aide d'une cuillère et faire pocher dans l'eau salée frémissante durant 10 minutes environ. Faire revenir des lardons et des croûtons au beurre pour garnir !

Les recettes originales du *Moulin*[®]

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

