

Comment réussir les knöpfli

Apprécisés de tous, ils accompagnent parfaitement toute une variété de plats. Le secret des knöpfli est dans la consistance de la pâte et dans la préparation. Grâce à notre explication pas à pas de la procédure à suivre, vous les réussirez à coup sûr.



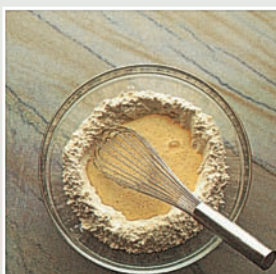
1 Préparer tous les ingrédients de la pâte.



2 Mélanger la farine et le sel, creuser un puits.



3 Battre les œufs avec l'eau et l'huile.



4 Verser sur la farine et mélanger.



5 Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et soit bien lisse.



6 Couvrir la pâte et laisser reposer au moins 30 minutes.



7 Saler l'eau et la faire bouillir.



8 Verser des portions de pâte dans le tamis à knöpfli et faire passer à l'aide d'un racloir à pâte.



9 Cuire les knöpfli dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer avec l'écumoire, les égoutter et les placer dans un plat préalablement chauffé. Tenir au chaud dans le four à 100 °C.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs suisses de lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10
3000 Berne 6
conseilsrecettes@lemenu.ch



Pâte à knöpfli et à spätzli

Pour 4 portions

préparation: env. 20 min

repos de la pâte: env. 30 min

Pâte:

300 g de farine

1 cc de sel

3 œufs

1,5 dl d'eau

1 cs d'huile

2-3 l d'eau

2 cs de sel

CONSEILS

■ En mélangeant 250 g de farine et 50 g de semoule, les knöpfli ont plus de consistance.

■ Knöpfli aux épinards: ajouter à la pâte de base 200 g d'épinards blanchis et hachés.

VARIANTE

Pour des knöpfli colorés, procédez comme pour la recette de base en ajoutant l'un des ingrédients suivants:

2 cs d'herbes (persil, ciboulette, cerfeuil, etc.), très finement hachées

2-3 cs de concentré de tomates

1 cc de safran dilué dans 1 cs d'eau chaude

NOTES

■ Remplacer le concentré de tomates par 2-3 cs de tomates séchées à l'huile, coupées très fin. Cela donne une saveur particulière à la pâte qui sera cependant moins rouge qu'avec le concentré de tomates.

■ Remplacer la farine, ou une partie de celle-ci, par de la farine bise ou de la farine de sarrasin.