



Knoedels au fromage blanc (recette de mamie Hélène)

Description

[vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text]Une autre recette de mon enfance : les knoedels au fromage blanc (en Alsace, appelés knepfle). Ce sont des boules de pâte qui sont bouillies puis servies (dans ma famille) **avec des lardons sautés, des croûtons, de la crème fraîche et du Maggi**. En Allemagne, on les accompagne de pêches ou d'abricots au sirop. 100% diététique, me direz-vous ! Pas grave, on fait un écart, car même si le visuel n'attire pas forcément, je vous assure que c'est à tomber ! Cette recette fait remonter beaucoup de souvenirs de cuisine, notamment avec ma grand-mère, qui me faisait monter sur une chaise pour aider à cuire les knoedel, en les formant avec une petite cuillère et en les mettant dans l'eau. Pour moi, les knoedel sont un peu comme les gnocchi pour les italiens, un plat de famille et beaucoup de souvenirs.[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_single_image image= »3703? img_size= »full » onclick= »zoom »]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Recette des knoedels au fromage blanc

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]3-4 pers[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 10 min[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 20 min[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3?][vc_column_text css= ».vc_custom_1610293066526{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 400g de fromage blanc
- 4 oeufs
- 450 g de farine
- sel, poivre

- 1/4 de baguette (Pain rassis, ou frais)
- 100g de lardons
- 200 ml de crème fraîche

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Je commence généralement par couper le pain en dés, qui servira pour les croûtons. Réserver.
2. Dans un saladier, mettre le fromage blanc.
3. Y ajouter ensuite les oeufs, mélanger avec une cuillère en bois puis ajouter la moitié farine. Bien mélanger, puis ajouter le reste de farine peu à peu. Mélanger énergiquement afin d'éviter les grumeaux. Saler et poivrer.
4. Remplir une grande casserole avec de l'eau et une pincée de sel et porter à ébullition.
5. Une fois que l'eau bout, prendre une petite cuillère et la tremper d'abord dans l'eau bouillante (*astuce de grand mère – Cela permet que la pâte accroche moins à la cuillère*). Ensuite, il suffira d'aller remplir la cuillère chaude aux trois quarts avec la pâte, puis de plonger le bout de cuillère dans l'eau bouillante. La pâte se détachera toute seule.
6. Le knoedel est cuit quand il remonte à la surface (compter 2-3 minutes). On répètera donc l'opération jusqu'à terminer toute la pâte, en faisant des pauses pour sortir des knoedels cuits avec une écumoire et les mettre dans un saladier. Je les fais généralement par série de 10-12, les sors tous de l'eau d'un coup, puis recommence.
7. Une fois tous les knoedels cuits, couvrir le saladier avec une assiette pour les garder au chaud.
8. Ensuite, faire chauffer une poêle et y mettre les lardons et les dés de pain. Je les fais cuire ensemble, comme ça le pain cuit dans la graisse des lardons et je n'ajoute pas plus de matière grasse (il y en a déjà bien assez!). Une fois que tout est bien doré sortir du feu.
9. Couvrir les knoedels avec la crème fraîche, les lardons et les croûtons et mélanger.
10. Déguster chaud avec de la sauce Maggi.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir les knoedels au fromage blanc

- Certaines familles les font très grands (avec une cuillère à soupe). Je préfère les faire à la petite cuillère, je trouve qu'ils sont meilleurs quand ils sont plus petits.
- Vous pouvez les faire uniquement avec des croûtons pour une versions végétarienne.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row]

content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3?
el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1?
style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10?
orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none »
grid_id= »vc_gid:1610297215322-6de14291-e70e-7? taxonomies= »98, 184?
filter_source= »category »][vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

POST TAG

1. classique
2. recette de famille
3. végétarien

Categorie

1. Coin salé
2. Plat

Tags

1. classique
2. recette de famille
3. végétarien

date créée

10/01/2021

Auteur

admin

default watermark