



## LE DESSERT

# KNÖDEL AUX FRAISES AVEC SON ENROBAGE DE NOIX



★ ★ ★ ★ ★ (9)

ENV. 1H 30 MINUTES  
POUR ENV. 12 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

**800 g** de pommes de terre à chair farineuse

**100 g** de semoule de blé

**1** jaune d'œuf

**40 g** de beurre fondu

**80 g** de farine

**1 pincée** de sel

**12** fraises de taille moyenne

**60 g** de beurre

**40 g** de poudre de noisettes

**80 g** de chapelure

**2 cs** de sucre

**1/5 cs** de cannelle

### Pour le dressage

**250 g** fraises

**1/5 cs** de sucre

**1 cs** de jus de citron

## PRÉPARATION

- 1 Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Égoutter, laisser la vapeur se dissiper et peler. Passer au moulin à légumes ou à la presse-purée.
- 2 Mélanger la masse de pommes de terre avec la semoule. Ajouter le jaune d'œuf, le beurre fondu ainsi que la farine et le sel. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Former un rouleau avec la pâte. Couper en 10-12 morceaux égaux.
- 3 Laver les fraises et les équeuter. Presser les morceaux de pâte pour former des rondelles, et placer une fraise dans chacune. Envelopper le tout pour former des knödel. Veiller à ce que la pâte enveloppe les fraises de manière hermétique et régulière.
- 4 Dans une grande casserole, porter de l'eau salée à ébullition. Disposer les knödel dans l'eau juste avant le point d'ébullition. Laisser mijoter env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Les sortir de l'eau avec une écumoire.
- 5 Pour l'enrobage, faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les noisettes et la chapelure, et faire griller. Mélanger le sucre et la cannelle, et ajouter à l'enrobage. Faire passer les knödel sur l'enrobage.
- 6 Pour le dressage, couper les fraises en tranches. Mélanger avec le sucre et le jus de citron, et réserver un instant. Agrémenter les knödel de fraises.