



PLAT PRINCIPAL

KNÖPFLIS DE POMMES DE TERRE AUX BLETTES



★★★★★ (8)

40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour les Knöpfli

- 400 g** de pommes de terre à chair ferme
- 250 g** de farine à chnöpfli
- 1½ cc** de sel
- 4** œufs (taille S), battus
- 1 dl** de lait

pour les oignons frits

- 2** oignons en rondelles
- 1 cs** de farine
- 2 cs** de beurre

pour la poêle

- 50 g** de beurre
- 500 g** de blettes
- 75 g** de fromage de montagne affiné, râpé
- un peu** de sel et de poivre
- une pincée** de noix de muscade

PRÉPARATION

- 1** Préparation de la pâte à knöpfli:
Pour la pâte, éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égoutter et bien laisser s'évaporer. Mouliner au passe-vite ou râper à l'aide d'une râpe fine. Laisser refroidir un peu.
- 2** Verser dans un saladier avec le reste des ingrédients, lait inclus. Mélanger à la louche et battre jusqu'à ce que de grosses bulles se forment. Laisser reposer env. 30 minutes.
- 3** Préparation des oignons frits:
Mélanger les oignons et la farine. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les oignons et les faire griller à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- 4** Préparation des blettes et des knöpfli:
Dans une grande casserole, porter de l'eau salée à ébullition. Cuire la pâte dans l'eau, par portions, en la faisant passer à travers la passoire à knöpfli. Retirer les knöpfli qui flottent à la surface à l'aide d'une écumoire et bien les égoutter. Mélanger avec un peu de beurre dans un saladier ou un plat à gratin.
- 5** Retirer les feuilles des blettes. Couper les tiges en bandes d'env. 1 cm de large et les feuilles en morceaux pas trop grands.
- 6** Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Ajouter les knöpfli et les faire revenir quelques minutes. Ajouter les côtes de blettes et les faire revenir quelques minutes. Incorporer les feuilles de blettes et les faire revenir brièvement. Incorporer le fromage. Saler, poivrer et ajouter la pincée de noix de muscade.