

## Knöpfs Parmentier et beurre aux olives



Mise en place et préparation: env. 50 min  
Entrée pour 6 à 8 personnes, plat principal pour 4

**Mise en place:** préchauffer le four à 60°C, y glisser un plat creux et des assiettes.

### Knöpfs

750 g de pommes de terre en robe des champs (à chair farineuse), cuites juste avant

peeler chaudes, couper en morceaux, passer à la moulinette dans un grand bol, laisser tiédir un peu

200 g de farine  
50 g de parmesan râpé  
½ dl de lait

1 œuf frais

un peu de muscade

1½ c. à café de sel

incorporer le tout, pétrir rapidement en pâte molle et lisse, laisser reposer à couvert env. 15 min à température ambiante

eau salée, bouillante

faire tomber la pâte dans l'eau frémissante en la passant par portions au tamis à knöpfs. Faire pocher les knöpfs jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire, bien égoutter, réserver à couvert au chaud

### Beurre aux olives

100 g de beurre

chauffer dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse et dégage une odeur de noisette

12 olives noires dénoyautées, en fines lanières

ajouter, répartir sur les knöpfs

**Pour gagner du temps:** préparer comme ci-dessus, en remplaçant les pommes de terre en robe des champs par un sachet de flocons (p. ex. Stocki, env. 110 g). Mettre les flocons de pommes de terre dans un grand bol, arroser avec 5 dl d'eau bouillante. Remplacer la farine par de la farine à knöpflis.

Par personne (1/2): lipides 20 g, protéines 11 g, glucides 46 g, 1695 kJ (405 kcal)

### Signification des symboles



Recette prévue pour le tamis à knöpfs



Recette prévue pour le tamis à knöpflis



**Façonnage des knöpfs:** à l'aide de la corne à pâte, passer la pâte au tamis en procédant par portions. Attendre que les knöpfs soient tombés dans l'eau avant de passer la portion suivante. C'est la condition pour obtenir de beaux knöpfs.



**Façonnage des knöpflis:** à l'aide de la corne à pâte, passer la pâte au tamis en procédant par portions.

