

Pâte à knöpfli et à spätzli

La pâte à knöpfli ou à spätzli est faite de farine, de lait coupé d'eau et d'œufs. Elle est épaisse et il faut la laisser reposer après l'avoir battue. Pour les knöpfli, on utilise une passoire à knöpfli. Plus la distance entre la passoire et l'eau est petite, plus les knöpfli sont ronds. Pour les spätzli, on étale la pâte finement sur une planche et on fait tomber de fines lanières directement dans l'eau salée.

Knöpfli et spätzli

Préparation et cuisson: env. 30 min

Attente: env. 30 min

Accompagnement pour 4 personnes (donne env. 850 g)

Préparatifs: préchauffer le four à 60 °C, chauffer une terrine et les assiettes.

200 g de farine
100 g de farine à knöpfli
¾ de c. à café de sel

1½ dl de lait coupé d'eau
(moitié lait, moitié eau)
3 œufs frais

eau salée, bouillante

mélanger le tout dans la terrine, faire une fontaine au milieu

remuer, verser peu à peu dans la fontaine en mélangeant à la spatule et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Couvrir et laisser reposer env. 30 min à température ambiante

cuire par portions (en 3 ou 4 portions) les knöpfli (photo 1) ou les spätzli (photo 2). Dès qu'une portion est cuite et remonte à la surface, retirer avec une écumoire, mettre dans une passoire, bien égoutter, tenir au chaud

Par personne: lipides 6 g, protéines 13 g, hydrates de carbone 54 g, 1374 kJ (328 kcal)

Suggestion

Rincer la passoire à knöpfli à l'eau froide, pour que la pâte colle moins.

Affiner

- Knöpfli ou spätzli au safran: ajouter, avec la farine, 1 sachet de safran.
- Passer les knöpfli/spätzli au beurre chaud, affiner évent. avec des herbes.
- Servir les knöpfli/spätzli avec de la chapelure grillée (voir en bas).
- Servir les knöpfli/spätzli avec une fondue d'oignons (voir en bas).
- Dorer doucement 100 g de lardons, ajouter les knöpfli/spätzli, rôtir un instant.

Chapelure grillée

Chauffer 4 cs de **beurre** dans une poêle, verser 50 g de **chapelure**, griller env. 2 min à feu moyen, pour obtenir une belle couleur dorée.

Fondue d'oignons

Chauffer fortement 2 c. à soupe de **beurre à rôtir** dans une poêle, baisser le feu. Dorer 6 **oignons**, en lanières, env. 30 min à feu moyen. Mouiller avec ½ dl de **vin blanc** et ½ dl de **bouillon de viande**, porter à ébullition, cuire à feu doux jusqu'à réduction complète du liquide.

Tableau des temps de cuisson

Knöpfli/spätzli, par portion jusqu'à ce qu'ils montent en surface

Quantités par personne

knöpfli/spätzli

env. 75 g de farine donnent env. 200 g de knöpfli finis



Knöpfli

Passer la pâte par portions à travers une passoire à knöpfli rincée à l'eau froide, à l'aide d'une corne à pâte. Tenir la passoire sur le bord de la casserole pour que les gouttes de pâte tombent directement dans l'eau salée frémissante et donnent des knöpfli bien ronds.

Spätzli

Sur une planchette mouillée munie d'un manche, étaler la pâte par portions, à l'aide d'une spatule métallique mouillée. Couper à la spatule de fines lanières de pâte et les faire tomber directement dans l'eau salée frémissante.

Plonger régulièrement la spatule dans l'eau chaude pour éviter que de la pâte reste collée.

Gratin de knöpfli

Préparer 1 portion de **knöpfli**, mélanger avec 500 g d'**ananas**, en morceaux, et 150 g de **dés de jambon** dans un large plat à gratin d'env. 2½ litres. Répartir au-dessus 1 sachet de **sauce**

gratin (Thomy) et 100 g d'**appenzell**, en petits dés.

Gratinage: env. 40 min

au milieu du four préchauffé à 220 °C.