


# Saucisses aux choux et poêlée de knöpfli aux poireaux



**Mon choix.**

 Durée totale: 1 h 30 min

 Temps actif: 1 h

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 saucisses aux choux vaudoises IGP (d'env. 250 g chacune)
- 400 g farine pour knöpfli ou de farine blanche
- 1 cc sel
- 0.25 cc poivre
- 1 p. de c. noix de muscade
- 2 dl lait
- 4 œufs, battus
- 2 cs beurre
- 1 tige de poireau, coupée en deux, en rondelles
- 2 dl crème fraîche
- 150 g gruyère AOP, râpé  
sel, poivre

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 1309** kcal
- 56 g** de protéines
- 76 g** de glucides
- 86 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

## Préparation

- 1 Cuire les saucisses dans de l'eau frémissante env. 40 minutes, puis les retirer.
- 2 Mélanger la farine et le reste des ingrédients, noix de muscade comprise, dans un récipient, former un puits. Verser le lait et les œufs dans la fontaine, battre la pâte à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle forme des bulles et soit lisse. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant env. 30 minutes. Verser la pâte par portions dans une passoire à knöpfli et la presser dans de l'eau salée frémissante à l'aide d'une corne à pâte. Laisser pocher jusqu'à ce que les knöpfli remontent à la surface. Les retirer à l'aide d'une écumoire et bien les égoutter. Recueillir 1 dl d'eau de cuisson et réserver. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les poireaux env. 5 minutes, ajouter les knöpfli et les faire revenir. Incorporer la crème fraîche et le fromage, assaisonner.

- 3 Couper les saucisses aux choux en rondelles. Recueillir le jus qui s'écoule et le mélanger à la poêlée de knöpflis et de poireaux. Si souhaité, ajouter un peu d'eau de cuisson aux knöpflis. Dresser les saucisses sur la poêlée de knöpflis et de poireaux et servir.