

Saucisses aux choux et poêlée de knöpfli aux poireaux



Durée totale: 1 h 30 min

Temps actif: 1 h

Facile



Ingédients

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

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

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.