



Mielkniddelen

- 500 g de farine, 5 œufs, sel, poivre
- 2 bonnes cuillères à soupe de fromage blanc, Maggi, environ 500 ml de lait froid, une poignée de sel pour l'eau bouillante
- 400 g de lardons fumés, 30 g de beurre ou de margarine, 500 ml de crème, du persil haché

4 personnes



60 min



Recette

1

Faites bouillir une grande quantité d'eau salé et ajoutez-y éventuellement 1 ou 2 cubes de bouillon de légumes.

2

Versez la farine dans un grand saladier. Formez un petit puits au milieu et ajoutez-y les œufs, le sel et poivre, le fromage blanc et environ une cuillère à café d'arôme Maggi. Mélangez le tout délicatement en essayant de laisser le plus de farine sur les bords. Incorporez la farine au mélange en y ajoutant le lait froid très doucement, en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux. La pâte ne doit être ni trop fluide ni trop épaisse, c'est-à-dire qu'elle n'adhère pas trop à la cuillère.

3

Formez les quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe et déposez-les délicatement dans l'eau bouillante. Vous pouvez cuire plusieurs quenelles à la fois. Lorsqu'elles remontent à la surface, c'est qu'elles sont cuites, mais laissez-les encore environ 1 minute.

4

Retirez les quenelles de l'eau bouillante, égouttez-les et gardez-les au chaud dans un bain marie ou au four préchauffé à environ 50°C. Répétez le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

5

Faites revenir les lardons fumés dans le beurre ou la margarine et ajoutez doucement la crème tout en remuant.

6

Mettez les quenelles dans un plat, versez-y les lardons avec la crème, saupoudrez le tout avec le persil finement haché.

Avec le support de