

16 mai 2008

KNEDLE (Pologne)

Pâte: pour 8 personnes

- ◇ 1kg500 pommes de terre
- ◇ 1 kg de blé
- ◇ 2 œufs

Faire cuire les pommes de terre pelées, à l'eau bouillante, à la cocotte minute, les presser en purée. Poser les pommes de terre sur un plan de travail, ajouter les œufs et la farine, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit sèche. L'étaler (épaisseur de moins d'1 cm) et former des ronds de 7-8 cm de diamètre de pâte que l'on remplira soit de farce salée soit sucrée à base de produits de la forêt

Farce salée: pour 8 personnes

- ◇ 500g de cèpes surgelés ou en boîte
- ◇ Cèpes secs
- ◇ 3 oignons
- ◇ Beurre
- ◇ Chou blanc de choucroute
- ◇ Estragon frais

Faire revenir dans de l'huile, cèpes finement hachés, chou et oignons, ajouter l'estragon.

Farce sucrée:

- ◇ Fraises ou des myrtilles ou fruits de saison
- ◇ Un peu de sucre

Prendre un rond de pâte, dans la main et remplir de farce, le refermer et rouler légèrement dans de la farine, plonger dans l'eau bouillante légèrement salée. Quand ils sont cuits, ils remontent en surface.

On les sert chauds avec une sauce:

Les salés avec du beurre fondu avec des petits oignons hachés.

Les sucrés avec une cuillère de crème fraîche, saupoudrés de sucre et d'un peu de cannelle.

Participants:

Margot et Ian

Mirek

Isabelle

Assya

Saïda

Anne

Jeanne

Thierry

Nacera

Françoise

