

Knoepfli de châtaignes au thym

Recette de Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz

Ingrédients (4 personnes)

150 g de farine

4 œufs

100 g de séré demi-gras

80 g de farine de châtaigne séchées du val Bregaglia 

$\frac{3}{4}$ c. c. de sel, noix de muscade

thym

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et laisser reposer pendant 20 min.
2. Passer la pâte à travers une râpe à knoepfli (ou à spaetzli) directement au-dessus d'une casserole d'eau chauffée à 80° C. Laisser cuire jusqu'à ce que les knoepfli remontent à la surface. Les égoutter et les rincer à l'eau froide dans une passoire.
3. Juste avant de servir, faire dorer les knoepfli dans un peu de beurre en ajoutant le thym sauvage.

