

Knoedeln au Sbrinz et Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromages :

300 g de [fromage Emmental](#) râpé

50 g Sbrinz ou [Parmesan](#) râpé

250 g pommes de terre

150 g beurre

50 g farine

50 g chapelure

3 oeufs

2 poires dures

2 l eau bouillante

sel, poivre

Préparation

Pelez, cuisez et réduisez les pommes de terre en purée sèche. Fondez 100 g de beurre à blanc et mêlez-y les oeufs battus, la purée, le fromage râpé et la farine en pluie. Hors du feu, travaillez rapidement cette pâte à la spatule. Assaisonnez. Formez-en des quenelles aplaties dans lesquelles vous enfoncez un mince quartier de poire dure. Plongez les knoedelns dans l'eau bouillante. Ils sont pochés lorsqu'ils remontent à la surface. Sortez-les et égouttez-les sur une serviette. Dans une poêle, faites fondre les 50 g de beurre restant. Ajoutez la chapelure et le sbrinz. Roulez-y les knoedelns avant de servir.