



Mijotée de knepflés

CUISINÉE COMME UN RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES ET À L'AIL DES OURS

Pour 4 personnes

Pour les knepflés :

300g de farine
3 oeufs
1/2 verre de lait
Sel

Pour le pistou :

2 poignées d'ail des ours
2 c.a.s d'huile d'olive
1 c.a.s de pignons de pain
1 c.a.c de gros sel

12 asperges blanches
8 champignons blancs escalopés
1 oignon ciselé
2 c.a.s de parmesan
1 c.a.s de mascarpone
1 verre de riesling
1 verre de bouillon de volaille
1 poignée de pissenlits

1

Pistou à l'ail des ours

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

2

Knepfles

- Mélanger les oeufs dans une fontaine de farine et sel, délayer au lait jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
- Former des petits spätzles sur une planchette en bois, et les plonger directement dans l'eau bouillante puis les refroidir aussitôt dans l'eau fraîche.

3

Garniture

Sauter au beurre les champignons, ajouter les asperges blanches et glacer délicatement.

4

Risotto

- Dans une cocotte, suer au beurre les oignons ciselés (5min à feu doux).
- Ajouter les spätzles et saisir (5min à feu vif).
- Déglacer au riesling, mouiller au bouillon de volailler et lier délicatement (3min à feu doux) au parmesan et à la mascarpone, puis rectifier au maggi.

5

Dressage

Servir dans la cocotte avec la garniture et les feuilles de pissenlits assaisonnées à l'ail des ours. (Selon les goûts vous pouvez ajouter quelques tranches de lard grillées).



Recette proposée par notre Chef
Laurent Arbeit
Auberge Saint Laurent* - Sierentz (68)