



*Pâtes*  
**Knepfle**



<b>45 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>30 min</b>	<b>208</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
knepfle**

200 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 ml **Eau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation des knepfles

- 1 Mélanger la farine, les œufs, le sel et le poivre dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois. Verser l'eau progressivement.
- 2 Continuer de mélanger la préparation à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse qui se détache de la paroi du saladier.
- 3 Couvrir le saladier avec un torchon propre et laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

**Étape 2**

Façonnage des knepfles

- 1 Poser un bol d'eau chaude à côté du saladier de pâte à knepfle.
- 2 Former des petites quenelles de pâte à l'aide de deux cuillères à café.
- 3 Tremper les cuillères à café dans l'eau chaude avant la formation de chaque quenelle de pâte : la pâte se détachera mieux.
- 4 Les pâtes sont prêtes à cuire.
- 5 Les knepfles se cuisent à l'eau bouillante salée pendant

quelques minutes : ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.