



Recette

Knöpfli aux épinards avec du beurre noisette

Un classique suisse avec une touche grecque

30 Min.

Temps de préparation



60 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

KNÖPFLI

1 oignon, finement haché **De saison**

1 gousse d'ail, finement hachée

1 cs de beurre

300 g d'épinards **De saison**

sel, poivre

300 g de farine blanche

300 g de farine à Knöpfli

1 cc de sel

2,5 dl de lait

5 œufs, battus

GARNITURE

50 g de beurre

100 g d'épinards **De saison**

sel, poivre

30 g de pignons, grillés

200 g de feta, émiettée

Voici comment faire

1 de 2

KNÖPFLE Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre chaud. Ajouter les épinards et faire revenir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les épinards aient rétrécis. Assaisonner. Mettre les épinards dans une passoire, bien presser et hacher très finement.

Mélanger les farines avec du sel. Mélanger le lait et les œufs et ajouter à la farine. Mélanger avec une louche jusqu'à obtention d'une pâte et battre jusqu'à ce que la pâte forme des bulles. Incorporer les épinards. Recouvrir la pâte et la laisser reposer pendant env. 30 minutes à température ambiante.

Passer la pâte par portions à travers la passoire à Knöpfli et la laisser tomber dans de l'eau tout juste bouillante. Laisser cuire jusqu'à ce que les Knöpfli remontent à la surface. Sortir les Knöpfli avec une écumoire et bien les laisser égoutter. Mettre les Knöpfli dans un saladier et procéder de la même manière avec le reste de pâte. Placer les Knöpfli au four préchauffé à 80 °C.

2 de 2

GARNITURE Faire mijoter le beurre dans une grande poêle jusqu'à ce qu'il devienne brun et ait une légère odeur de noisette. Ajouter les épinards et faire revenir pendant 1 à 2 minutes en remuant. Assaisonner. Ajouter les Knöpfli et faire brièvement revenir. Garnir avec les pignons et la feta.