



Knepfle sauce crème de munster

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Knepfle bio : 1 paquet
Oignon : 1 gros
Lardons : 100 gr
Munster : 250 gr
Riesling : 150 ml
Crème fraîche : 100 ml
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire revenir les lardons. Les retirer et les mettre de côté.
2. Éplucher l'oignon. L'émincer avant de le faire revenir dans une poêle à feu doux.
3. Ajouter le vin blanc. Le laisser réduire.
4. Couper le munster en petits morceaux. Le mélanger au vin blanc.
5. Laisser fondre le fromage.
6. Mettre du sel et du poivre.
7. Verser dans un bol.
8. Mixer le tout.
9. Ajouter au fur et à mesure la crème. Le résultat doit être lisse.
10. Faire revenir les knepfle dans la poêle avec les lardons.

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !