



Knepfle à la fondue de poireaux et au poulet

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Knepfle aux oeufs frais : 400 g
Blancs de poulet fermiers : 3
Blanc de poireaux : 3
Crème fraîche : 25 ml
Sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION

1. Laver et nettoyer le blanc de poireau puis le couper en rondelles.
2. Faire cuire le poireau dans une poêle avec 1 cuillère d'huile. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade. Mélanger pour répartir les épices puis verser 70 ml d'eau et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes. Le poireau doit être tendre.
3. Dans une autre poêle faire dorer les filets de poulet avec une cuillère d'huile assaisonner les à la fin de la cuisson.
4. Faire cuire les Knepfle comme indiqué sur le paquet.
5. Au moment de servir, ajouter la crème dans la poêle avec les poireaux et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Bon Appétit !

Manue Bartolini

Site web

Page Facebook