

Capuns à l'oseille



Ingrédients pour 4 personnes

- 4-6 feuilles, jeunes et belles, d'oseille des Alpes (*Rumex alpinus*) par personne

Pâte à spätzli:

- 2 tasses de farine
 - 1 tasse d'eau
 - 2 œufs
 - 1/2 Salsiz
 - 1 oignon
 - 1 cc de sel
 - quelques feuilles de menthe finement hachées
 - un peu de ciboulette finement coupée
-
- fromage d'alpage râpé
 - Env. 4 dl de lait
 - Env. 4 dl d'eau
 - un peu de beurre

Préparation

Bien laver les feuilles d'oseille, blanchir brièvement et égoutter.

Mettre tous les ingrédients pour la pâte à spätzli dans un saladier, bien mélanger jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles. Laisser reposer 30 min.

Déposer un peu de pâte à spätzli sur chaque feuille d'oseille et rouler pour former des capuns. Dans une poêle, saisir brièvement les capuns de chaque côté dans un peu de beurre pour qu'ils ne se démontent pas.

Disposer les capuns dans un plat à gratin beurré et recouvrir d'un mélange lait-bouillon (moitié-moitié). Parsemer de fromage d'alpage.

Cuire environ 30 min dans le four.