

## Knöpfli aux légumes et au fromage d'alpage



### Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de farine
- 5 œufs
- 1 cs de sel
- 3 dl d'eau
- 300 g de fromage d'alpage
- 300-500 g de légumes de saison
- 4 cs de beurre à rôtir
- 1 cs de sel aux herbes des Alpes

### Préparation

Mélanger la farine avec l'eau et les œufs, saler. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte (astuce: la pâte est prête quand de petites bulles se sont formées). Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Râper le fromage d'alpage et couper les légumes en petits dés.

Par portions, à l'aide d'une corne, passer la pâte à travers une passoire à knöpfli au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (pas bouillante). Attendre que les knöpfli remontent à la surface, les sortir à l'aide d'une écumoire, égoutter et passer sous l'eau froide.

Chauffer la poêle, faire fondre 1 cs de beurre à rôtir. Faire revenir les légumes pendant 5-10 minutes, assaisonner avec le sel aux herbes des Alpes ou selon les goûts. Réserver.

Faire fondre 3 cs de beurre à rôtir dans la poêle et faire dorer les knöpfli. Ajouter les légumes et mélanger. Assaisonner.

Répartir le fromage d'alpage, couvrir la poêle et laisser fondre le fromage pendant 2-3 minutes.

Variante: au lieu de passer les knöpfli sous l'eau froide, les déposer directement dans un plat à gratin. Les disposer par couche avec le fromage râpé et les légumes. Passer au four chauffé à 180° C jusqu'à ce que le fromage soit fondu.