



1 Cuire les pommes de terre env. 25 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Égoutter les pommes de terre et les peler chaudes, couper en morceaux, passer à la moulinette dans un grand bol, laisser tiédir un peu.

2 Battre les œufs en omelette, incorporer à la purée avec farine, sel et poivre, laisser reposer env. 15 min à couvert.

Façonnage: diviser la pâte en quatre, rouler chaque portion sur un peu de farine (Ø env. 2 cm). Couper des morceaux d'env. 2 cm de large avec une corne à pâte. Façonner entre les paumes des mains légèrement farinées des schupfnudeln d'env. 8 cm de long resserrées aux extrémités.

Schupfnudeln

🕒 55 min 🌱 végétarien

600 g de pommes de terre à chair farineuse
eau salée, bouillante

2 œufs
200 g de farine
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre
un peu de farine

eau salée, bouillante

beurre à rôtir
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre



3 Faire pocher env. 5 min par portion dans l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, retirer avec une écumoire, égoutter.



4 Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Baisser le feu, faire revenir les schupfnudeln env. 4 min par portion, saler, poivrer.

Portion (¼): 333 kcal, lip 7 g, glu 54 g, pro 12 g

Conseils de notre rédacteur Patrick Legenstein

La même pâte peut aussi servir à confectionner des gnocchis. Façonnez simplement des rouleaux et coupez-les en morceaux.

Je modifie également la pâte au gré de mes envies. J'ajoute par exemple du safran, des herbes hachées ou du piment.

Le degré de cuisson de la viande est aussi une affaire de goût. Si vous préférez votre entrecôte de cerf bien cuite, comptez 70° C pour la température à cœur. Si vous l'aimez «bleue», choisissez plutôt 50° C.