



Économie familiale/secondaire 1

Nom: .....

## Pâte à knöpfli



### Knöpfli au fromage façon crumble

Pour 4 personnes

Préparation: env. 45 min

Repos: env. 30 min

#### Pâte à knöpfli

400 g de farine

1 cc de sel

4 œufs

2 dl d'eau

1 cs de beurre pour faire revenir, selon les goûts

#### Crumble

30 – 40 g de beurre

50 g de chapelure

100 g d'Emmentaler AOC ou de Gruyère AOC, râpé

#### Préparation

**1 Pâte:** mélanger la farine et le sel dans une grande jatte. Battre les œufs avec l'eau, ajouter à la farine. Battre à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit lisse et forme des bulles. Couvrir et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.

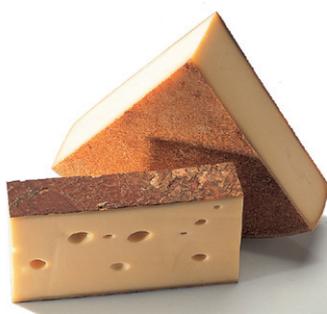
**2** Verser la pâte par portion à travers une passoire à knöpfli dans une grande quantité d'eau salée. Retirer les knöpfli au bout de 3 – 5 minutes à l'aide d'une écumoire, bien égoutter, réserver au chaud. Dorer avec le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

**3 Crumble:** faire fondre le beurre dans la poêle. Ajouter la chapelure, dorer 2 – 3 minutes à feu moyen.

**4** Répartir les knöpfli dans des assiettes. Parsemer de crumble et de fromage.

#### Info

Servir avec de la compote de pommes ou du chou rouge.



Les fromages à pâte dure, comme le Gruyère AOC ou l'Emmentaler AOC ont une teneur particulièrement élevée en calcium. Une portion de 40 grammes permet en effet de couvrir un tiers des besoins quotidiens en calcium.



Nom: .....

Pâte à knöpfli

Exercice 1

Préparation des knöpfli

Remets les photos dans l'ordre et numérote-les de 1 à 9.



Exercice 2

Comparaison de la pâte à crêpe et de la pâte à knöpfli

La préparation de ces deux pâtes brassées paraît identique. Il y a pourtant une différence essentielle. Laquelle?





# Solution

## Pâte à knöpfli

### Exercice 1 Préparation des knöpfli



1



2



3



4



5



6



7



8



9

### Exercice 2

#### Comparaison de la pâte à crêpe et de la pâte à knöpfli

**Pâte à crêpe:** Tous les ingrédients sont mélangés délicatement pour obtenir une pâte lisse. Plus on travaille délicatement, plus la pâte est souple.

**Pâte à knöpfli:** On mélange vigoureusement tous les ingrédients avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et fasse des bulles.