

## Knepfles alsaciens « de mon enfance »



(pour 4/6)

*500 g de semoule fine*

*5 œufs*

*½ verre d'eau*

*½ verre de lait*

Dans un saladier, versez la semoule et faites un puits. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez l'eau et le lait petit à petit pour former une pâte souple, ni trop épaisse ni trop liquide. Fouettez bien jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Faites bouillir 4 litres d'eau (légèrement salée si vous comptez les manger tels quels). Lorsque l'eau bout, faites tomber par série de petites cuillérées de pâte à l'aide d'une cuiller à café. Lorsque les knepfles remontent à la surface, attendez une minute avant de les sortir de l'eau avec un écumoir. Posez-les dans une passoire et passez-les sous l'eau froide.

Dégustation : Mélangez-les à votre choucroute restante et faites réchauffer l'ensemble ; ou faites chauffer un peu de beurre et d'huile dans une poêle et faites dorer les knepfles pour les manger en accompagnement.