

Schneebällschen

Chronique publiée le 13/03/2019



Les fameux "Schneebaellschen" ou boules de neige

Ingrédients :

pour 2 pers

1 kg de pommes de terre en robe des champs épluchées et passées au hachoir grille fine (râpe fine)

1 beau bouquet de persil

un soupçon de muscade

1 oeuf

de la farine

un peu de maizéna si nécessaire

du sel

du poivre

pour la sauce :

de l'échalotte

de la crème fraîche

des lardons

sel et poivre

Préparation :

Une fois les pommes de terre passées au hachoir, ajouter le persil très finement haché ainsi que les autres ingrédients

Vérifier la teneur de la masse, cela dépend des pommes de terre, sinon rajouter un peu de maizéna.

Rouler des petites boules et essayer de les tremper dans un bouillon bien chaud qui servira par la suite, la boule ne doit pas bouillir simplement frissonner !

Répéter la manipulation pour faire d'autres boules et laisser frissonner 20 à 30 minutes.

Préparer la sauce à l'échalotte (lardons) si souhaité, faire revenir l'échalotte et ajouter de la crème fraîche, sel, poivre et servir tel quel ou avec une viande

Un délice !!!!

Marie-Bernadette

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com