



<http://hirtzbach.free.fr>

Quenelles à la semoule (Griesknepfla / Griespfluta)

Pour 6 personnes – préparation : 30 mn – cuisson : 15 mn

Lait : 1 litre
Semoule : 250 g
Oeufs : 2
Beurre : 100 g
Croûtons de pain : 1 bonne poignée
Sel, noix de muscade

Faites bouillir dans une casserole le lait légèrement salé et muscadé.

Versez la semoule en pluie, tout en remuant avec une cuillère en bois. Laissez épaissir et retirez du feu.

Ajoutez les œufs en continuant à remuer.

Formez les quenelles avec une cuillère à soupe. Trempez-les dans du beurre fondu ou de la crème fraîche. Disposez sur les quenelles les croûtons de pain frits.

-- Griespfluta --

Variante : en n'ajoutant pas les oeufs, vous aurez des "Griespfluta".

On peut les préparer à l'avance en étalant la pâte obtenue sur un plat mouillé à l'eau froide. Laissez refroidir.

Coupez-les en losanges et faites les sauter dans une poêle avec un peu de beurre. Délicieux avec un œuf sur le plat et une salade verte.