

«TIROLER SPECKKNÖDEL»

Boulettes de pain aux lardons du Tyrol

recette de RUDI

INGRÉDIENTS pour 3 personnes :

- 200g de pain rassis
- 100g de lard fumé
- 1 oignon émincé
- 2 œufs
- 200ml de lait
- un morceau de beurre + un peu d'huile
- Persil, sel, poivre, muscade, ciboulette, marjolaine, persil
- Farine environ 40 gr

PRÉPARATION:

- Coupez le pain en petits cubes ainsi que le lard. Faites revenir l'oignon émincé, les dés de lard dans une poêle avec le beurre et l'huile puis vous versez cette préparation sur le pain.
- Assaisonnez (très peu de sel, poivre, marjolaine, muscade, persil), incorporez les œufs, puis le lait et pétrir le tout.
- Laisser reposer 30 minutes. Faites bouillir de l'eau avec du sel. Façonner les boulettes avec les mains mouillées et cuire dans l'eau salée pendant environ 15 minutes. (je ne laisse pas cuire à gros bouillon, je baisse le feu pour que l'eau frémit doucement)
- Accompagnements: dans un bouillon de boeuf, avec une salade, avec une choucroute, un rôti, du lapin, chou rouge, salade de chou
.....

*****Si votre mélange est trop sec ajoutez un peu de lait et s'il est trop humide ajoutez de la chapelure.