



Le soleil dans votre assiette. La courge rend les Spätzli particulièrement tendres.

Temps de préparation



Temps total



300g **de courge, p. ex. butternut, en morceaux**

½ cs **de beurre**

1dl **de bouillon de légumes**

3 **œufs**

Env. 1dl **d'eau et de lait (moitié lait / moitié eau) ou d'eau minérale**

300g **de farine à Knöpfli**

1cc **de sel**

eau salée, bouillante

20g **de beurre**

200g **de fromage à pâte mi-dure, p. ex. Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Appenzeller, râpé**

2cs **de beurre à rôtir**

4 **œufs**

sel, poivre

2cs **de persil, haché grossièrement**



Faire revenir la courge dans le beurre chaud et mouiller avec le bouillon. Recouvrir, faire mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre, et laisser refroidir. Réduire finement en purée les œufs, le mélange lait/eau et la courge. Mélanger la farine et le sel, former un puits et verser le liquide dedans. Mélanger avec une louche jusqu'à obtention d'une pâte lisse et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles. Recouvrir et laisser gonfler pendant 30 minutes à température ambiante. Passer la pâte par portions à travers la passoire à Knöpfli et faire tomber les Knöpfli dans l'eau salée bouillante. Laisser cuire jusqu'à ce que les Knöpfli remontent à la surface, les sortir avec une écumoire et bien les faire égoutter. Placer les Knöpfli, le beurre et le fromage sur une plaque préchauffée et mettre au chaud au four préchauffé à 80 °C



Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Casser les œufs les uns après les autres et les faire cuire pendant env. 5 minutes, assaisonner. Répartir les Knöpfli sur des assiettes préchauffées, mettre les œufs au plat dessus et saupoudrer de persil.