

Marillenknödel

Préparation et cuisson: env. 50 min
Pour 12 pièces

Enrobage

- 100 g de beurre
- 150 g de chapelure
- 3 c. à soupe de sucre

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la chapelure et le sucre, faire légèrement brunir, mettre dans une assiette creuse.

Pâte aux pommes de terre

- 500 g de pommes de terre
(à chair farineuse*), en robes des champs, fraîchement cuites
- 25 g de beurre
- 125 g de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 1 œuf, battu

1. Peler les pommes de terre à peine cuites, passer au moulin à légumes dans une terrine. **2.** Mélanger le beurre aux pommes de terre encore chaudes. **3.** Ajouter la farine, le sel et l'œuf et pétrir rapidement le tout en une pâte lisse.

Garniture

- 12 petits abricots (env. 500 g)
 - 12 morceaux de sucre
- eau salée

1. Préchauffer le four à 60 °C, chauffer le plat et les assiettes. **2.** Couper les abricots en deux sans détacher complètement les moitiés. Remplacer le noyau par un morceau de sucre et refermer les fruits. Pour les abricots très mûrs, laisser le noyau (ne pas le remplacer par un sucre). **3.** Avec la pâte, former une rouleau, le couper en 12 tronçons de même longueur. Sur un peu de farine, les abaisser en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur. Poser sur chacune un abricot fourré, bien l'envelopper de pâte et former une boule. **4.** Par portions, pocher les quenelles env. 10 min dans l'eau salée frémissante. Dès qu'elles remontent à la surface, les sortir avec une écumoire, les égoutter, les tourner délicatement dans l'enrobage et les tenir au chaud.



Suggestions

- Faire un test de cuisson avec un peu de pâte, pour vérifier sa consistance. Si la pâte se défait, ajouter un peu de farine.
- Remplacer les abricots par des pruneaux.

Idéal avec: compote d'abricot.

Par pièce: lipides 10 g, protéines 4 g, hydrates de carbone 34 g, 1016 kJ (243 kcal)

* Utiliser des pommes de terre de garde.