

KNIDDELEN MAT SPECK

pour 2-3 personnes

Ingrédients :

-  350 g miel
-  3 œufs
-  200 ml de lait
-  1 prise de sel
-  environ 150 g de lard fumé

Préparation :

1. Mettre la farine dans un saladier, former un puits au milieu et y ajouter les œufs et le sel. Incorporer peu à peu le lait. Bien malaxer jusqu'à ce que la pâte forme des bulles. Laisser reposer environ 10 min.



2. Faire bouillir de l'eau salée.

3. Former des quenelles avec une cuillère à soupe et les plonger dans l'eau pour 5 minutes.

4. Faire revenir le lard fumé dans une poêle.

5. Dès que les quenelles sont cuites, elles remontent à la surface. Sortir les quenelles de l'eau et mettez-les dans un plat.



6. Pour terminer, mélanger le lard avec les quenelles dans la platée.



 Bon appétit ! 