

En accompagnement

Choux de Bruxelles

Encore meilleur après les gelées au potager !

Et « le truc » pour qu'ils ne viennent pas perturber la digestion, est de les blanchir 2 fois.

Soit :

1 poignée de choux par personne, on enlève les vilaines feuilles

Blanchir 4 minutes, égoutter et passer rapidement sous l'eau froide. Blanchir une seconde fois dans de l'eau salée 3-4 minutes à nouveau, cela dépend de la taille des choux. Egoutter et repasser sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

Les couper en deux et les faire revenir dans du beurre, en douceur sans les faire brûler.

Un peu d'ail coupé menu, un peu de thym pour parfumer, poivrer et saler au sel de Guérande.

Un délice tout simple.

Spätzli aux noisettes pour 3-4 personnes

Il faudra, évidemment, une passoire à spätzli avec un racloir à pâte.

200 gr de farine blanche ou mi-blanche. *Nos paysans genevois en produisent d'excellentes.*

2 c. à soupe de noisettes moulues

1 dl eau et lait (moitié-moitié)

2 œufs

Sel et une pointe de couteau de muscade

Beurre

Verser la farine et les noisettes dans un bol, le sel et la muscade, mélanger, faire un creux et y déposer les 2 œufs et le liquide. Mélanger en évitant de faire des grumeaux !

Au-dessus d'une grande casserole d'eau bouillante et salée, passer la pâte à travers la passoire à spätzli. Laisser frémir 3-4 minutes, égoutter.

Faire doucement sauter au beurre ces jolis petits spätzli.

Anne