Knödel de fromage de brebis et mesclun à l'huile de courge

Plat principal
Type de recette

70 minutes
Préparation

30 minutes

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 4-6 personnes

Pâte :
500 g de pommes de terre cuites
150 g de farine
30 g de semoule ou de polenta
1 œuf
Sel
Noix de muscade

Farce :
80 g de fromage de brebis
2 CS de fines herbes fraîches
2 CS de pépins de courge grillés et concassés
2 CS de chapelure

Salade :
200 g de mesclun (trévise, laitue rouge, chicorée, pissenlit, radis, mâche, etc.)
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
2 CS de vinaigre de pomme
1 CS de vinaigre de cidre
½ gousse d'ail
1 CS de ciboulette ciselée
Sel, poivre du moulin

Préparation

Éplucher les pommes de terre cuites et refroidies, puis les réduire en purée. Mélanger les pommes de terre avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Écraser le fromage de brebis, ajouter les fines herbes, les pépins de courge et la chapelure. Bien mélanger puis former des boulettes. Abaisser la pâte et découper des ronds plus ou moins grands à l'emporte-pièce. Envelopper chaque boulette dans un rond de pâte. Placer ces boules quelques instants au congélateur.
Entretemps, porter une casserole d'eau salée à ébullition. Nettoyer, laver et essorer la salade. Préparer une vinaigrette avec les ingrédients restants.
Faire cuire les knödels au fromage environ 5 minutes dans l'eau frémissante. Retirer les knödels cuits à l'écumoire et les égoutter. Dresser sur des assiettes avec la salade marinée et garnir d'un peu d'huile de courge.

Astuce : servir éventuellement avec du pain frais.

Recette de Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch