

Laewerknepfle - Quenelles de foie façon Hedwige

🍴 4 portions · ⌚ prep. 40m · 🕒 cuisson 40m

🌾 gluten ● œufs

Quenelles de foie de génisse à l'alsacienne.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

□ lard fumé, <i>coupé grossièrement</i>	300 g	□ oeufs	3
□ poitrine de porc fraîche, <i>coupée grossièrement</i>	300 g	□ sel	7 g
□ foie de génisse, <i>coupé grossièrement</i>	300 g	□ poivre	1 g
□ poireaux, <i>coupé grossièrement</i>	1	□ farine	250 g
□ oignons, <i>en quartiers</i>	1	□ eau	3 l
□ gousses d'ail	3	□ sel	20 g

PRÉPARATION

1. Passer au *hachoir*, le *lard fumé*, la *poitrine de porc fraîche*, le *foie de génisse*, les *poireaux*, *oignons*, *gousses d'ail*.

Il est possible de remplacer le foie de génisse par du foie de porc.

2. Battre les *oeufs* et les ajouter à la préparation, avec le *sel* et le *poivre*. Bien mélanger
3. Ajouter *farine* progressivement en mélangeant.
4. Faire bouillir dans une *grande casserole* de l'*eau* avec du *sel*.

On peut y ajouter des bouillon de légume en poudre pour parfumer l'eau de cuisson.

5. Former des quenelles avec deux cuillères à soupe et les plonger dans l'eau bouillante.
6. Laisser cuire 4 min après la remontée des quenelles à la surface.

traditionnel