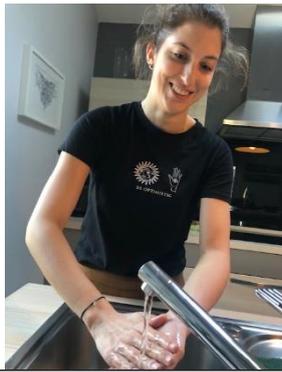


# Recette de la semaine : Lëtzebuerger Kniddelen



1) laves-toi les mains - avec du savon !!



**Ingrédients :**  
4 œufs  
500gr de farine  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
100ml d'eau gazeuse  
Un peu de lard  
150ml de lait/crème  
sel et poivre



2) mettez les œufs dans un bol



3) Mesurez 500 g de farine avec la balance et mettez-la dans un bol. Faites un trou dans la farine.



4) Versez les œufs dans la farine.



5) Ajoutez une pincée de sel à votre pâte et versez maintenant l'eau pétillante.



6) Mélangez bien la pâte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Entraînement musculaire 😊



7) Pelez l'oignon et l'ail.



8) Coupez l'oignon et l'ail en petits morceaux.



9) Faites griller le lard à feu doux pendant 7 minutes



10) Ajoutez l'oignon dans la poêle



11) Ajoutez ensuite l'ail



12) Ajoutez du lait / de la crème à la sauce. Selon le goût, vous pouvez assaisonner avec du sel et du poivre.



13) Portez une casserole d'eau à ébullition et ajoutez une pincée de sel



14) Vous pouvez maintenant former de petites boules de la pâte



15) Mettez la pâte dans de l'eau. Attention, l'eau est très chaude !



16) Lorsque les boulettes flottent sur le dessus, vous pouvez les verser dans une passoire, les mettre dans un bol et verser la sauce par-dessus.



**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

