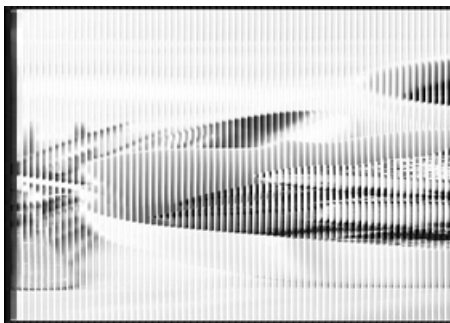




# KNÖDEL AU FROMAGE BLANC, COMPOTE AUX QUETSCHES



## QimiQ AVANTAGES

- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### POUR LES KNÖDEL AU FROMAGE BLANC

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1000 g** Séré maigre

**4** Œuf(s)

**160 g** Semoule de blé

**160 g** Chapelure

Zeste de citron, râpée

### POUR LA PANURE AU BEURRE

**160 g** Chapelure

**60 g** Beurre

**2 cs** Sucre

### POUR LA COMPOTE AUX QUETSCHES

**340 ml** Eau

**200 g** Sucre

**2** Citron(s), pressé

Clous de girofle

Écorce de cannelle

**1000 g** Quetsches, évidé

## PRÉPARATION

1. Pour les knödel, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le fromage blanc, les œufs, la semoule de blé, la chapelure et le zeste de citron râpé et bien mélanger. Laisser reposer pendant 20 minutes.
3. Former des knödel (des boules) et les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes à feu doux.
4. Pour la panure au beurre, faire dorer la chapelure dans le beurre et ajouter le sucre. Rouler les knödel au fromage blanc cuits et égouttés dans la panure et dresser
5. Pour la compote aux quetsches, porter à ébullition l'eau avec le sucre, le jus de citron et les épices. Ajouter les quetsches coupées en deux et les faire bien cuire en remuant régulièrement.