



LES BIENFAITS DE LA
PRINTSE
www.printse.ch

E Q U Y E N È F L E

Ingrédients pour 4 personnes

400-500 g de farine

1 cuillère à café de sel

2-3 œufs

2 dl d'eau ou de lait

Préparation

Mélanger les œufs et le sel dans un plat. Rajouter la farine, bien mélanger afin d'obtenir une jolie pâte fine. Laisser reposer une heure. Cuire deux litres et demi d'eau salée. Poser un morceau de pâte sur une planche mouillée et couper de petits morceaux de pâte. Faire tomber dans l'eau bouillante, laisser quelques minutes. Quand les quyenèfles flottent sur l'eau, retirer à l'aide d'une louche percée.

On peut servir avec :

- du beurre : verser du beurre chauffé sur les quyenèfles pour frire ;
- du fromage : mélanger avec du fromage râper, mettre au four et laisser gratiner ;
- de la panure : briser du pain sec et faire revenir dans du beurre bouillant; verser sur les quyenèfles.