



KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Ce plat sucré est très populaire en Pologne. Il s'agit de prunes enveloppées dans une pâte à base de pomme de terre et servies avec de la crème fraîche et du sucre. A faire en famille !

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 1 oeuf
- env. 100 à 150 g de farine
- sel
- 250 g de prunes fraîches ou surgelées
- cannelle
- sucre glace

Préparation :

- Pelez les pommes de terre et cuisez-les dans une eau salée. Egouttez-les et écrasez-les bien. Laissez refroidir.
- Lavez les prunes et dénoyautez-les de manière que leurs moitiés soient toujours attachées. Saupoudrez l'intérieur des prunes de cannelle et d' $\frac{1}{4}$ d'une cuillère à café de sucre glace.
- Assemblez les pommes de terre refroidies avec la farine, l'œuf, une pincée de sel et mélangez la pâte jusqu'à qu'elle soit homogène. Si besoin, rajoutez de la farine, mais il faut savoir que moins il y a de farine, plus les knedle seront moelleux.
- Formez avec vos mains enfarinées une boule de la taille d'une noix. Aplatissez-la le plus finement possible avec vos paumes.
- Posez une prune au milieu et refermez hermétiquement, reformez une boule. Répétez l'opération.
- Faites bouillir une grande quantité d'eau et salez-la légèrement. Plongez les knedle et baissez le feu quand l'eau se remet à bouillir. Cuisez-les pendant 5 min à partir du moment où les knedle remontent à la surface.
- A l'aide d'une passoire, sortez-les de l'eau et posez-les sur une assiette.

Pour plus de gourmandise, servez les knedle accompagnés de crème fraîche, de sucre vanillé et de cannelle !