LE DESSERT

NUDLI

★★★★☆ (104)

1 H 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 20 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 250-300 g de farine blanche

Pour la panure

- 2 cs de beurre
- 150 g de chapelure
- 50 g de noix en poudre
- 2 cs de sucre brun

En accompagnement

- Sucre à la cannelle
- Compote de prunes

PRÉPARATION

1. Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau (non salée). Jeter l'eau de cuisson et laisser égoutter les pommes de terre. Ecraser les pommes de terre au presse-purée ou les passer au moulin à légumes. Mélanger le beurre coupé en morceaux à la purée de pommes de terre encore chaude et la laisser refroidir complètement.

2. Ajouter l'œuf, le sel et les 3/4 de la farine au mélange de pommes de terre, et bien pétrir le tout. La pâte doit être lisse et humide mais ne doit pas coller aux mains (selon la variété de pomme de terre, il faudr
a plus ou moins de farine).

3. Diviser la pâte en 6 portions. Sur un plan de travail fariné, former soigneusement des rouleaux d'environ 1,5 cm de diamètre. Leur surface doit être lisse, sans fissure et légèrement farinée. A l'aide d'un couteau, couper en morceaux d'environ 1,5 cm de long. Ensuite, rouler les morceaux sur le plan de travail pour en faire des brins relativement longs. Mettre les nouilles dans un moule avec un peu de farine et les remuer en effectuant des mouvements circulaires.

4. Faire fondre le beurre dans une poêle. Y faire dorer la chapelure et les noix en poudre, puis mélanger avec le sucre dans un bol.

5. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée et y plonger les nudli portion par portion. Lorsqu'elles remontent à la surface, les sortir de l'eau avec une écumoire, les égoutter et les passer dans la panure. Saupoudrer de sucre à la cannelle et servir avec de la compote.

ASTUCE

- La chapelure peut être remplacée par du Panko ou de la miette de pain.