



## PLAT PRINCIPAL

## POÊLÉE DE SCHUPFNUDEL AU CHOU POINTU



★★★★☆ (75)

ENV. 1 ½ H + REPOS DE LA PÂTE: 1 HEURE  
POUR 4 À 5 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

**800 g** de pommes de terre farineuses

**2** œufs

**250-280 g** de farine de froment claire  
sel

noix de muscade fraîchement râpée

huile de colza pour la cuisson

**2-3** oignons rouges pelés

**350 g** de chou pointu

huile pour la cuisson

**1 cs** de vinaigre de cidre  
poivre

**¼ cc** de sucre

### PRÉPARATION

- 1 Faire cuire les pommes de terre avec leur peau pendant environ 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter, les laisser refroidir un peu puis les peler et les écraser. Ajouter les œufs et trois-quarts de la farine. Mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse et souple. Elle ne doit plus coller aux mains. Si besoin, ajouter le reste de la farine. Assaisonner le mélange avec du sel et de la noix de muscade puis réserver au frais pendant au moins 1 heure.
- 2 Couper les oignons en deux dans le sens de la longueur et les couper en lamelles. Couper le chou en fines lamelles. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Y faire suer les oignons. Ajouter le chou émincé, le faire revenir brièvement, puis déglacer avec du vinaigre de cidre. Saler, poivrer et saupoudrer de sucre. Réserver le chou.
- 3 Avec les mains enfarinées, rouler des petites saucisses de taille identique dans la pâte de pommes de terre, en les effilant aux deux extrémités. Plonger les quenelles de pommes de terre dans de l'eau salée frémissante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Les retirer, les passer brièvement dans un bain d'eau froide, bien les égoutter et les disposer sur une assiette.
- 4 Faire chauffer suffisamment d'huile dans une poêle. Une fois qu'elle est bien chaude, y déposer les quenelles et les faire dorer (pas toutes à la fois sinon elles vont coller les unes aux autres et se défaire). Au moment de servir, ajouter le chou aux quenelles de pommes de terre. Mélanger le tout et assaisonner.