Spezialitads dal Grischun

PIZOKELS «à LA MANIèRE DE CHURWALDEN»
Ce repas paysan très nourrissant est originaire de la partie méridionale des Grisons

Ingrédients

(pour 4 portions)

500 g de farine
4 dl de lait coupé d'eau (moitié lait, moitié eau)
6 oeufs
2 cuill. à thé de sel
20 g de feuilles de menthe séchées
150g de viande des Grisons, du lard cru, ou du jambon cru ou n'importe quelle saucisse crue (ou viande des Grisons Alumettes)

Variante: Faire cuire dans l'eau bouillante des légumes coupés fin tels que carottes, céleri etc. Au lieu de la menthe, on peut utiliser du thym, de la sauge ou du basilic.

Préparation

(Préliminaires: 1 heure, temps de préparation: 1 heure)

- Tamiser la farine dans une terrine et la mélanger avec le lait coupé d'eau et les oeufs, y ajouter les herbes, saler à volonté. Laisser reposer pendant 30 minutes.
- Faire bouillir environ 3 litres d'eau salée. Rincer à froid une planchette en bois et étaler dessus la pâte de l'épaisseur d'un doigt. Avec un couteau, pousser de petites lamelles dans l'eau bouillante.
- Dès que les Pizokels remontent à la surface, les sortir de l'eau avec une louche perforée, laisser égoutter et mettre au chaud jusqu'à ce que la pâte restante soit bouillie.
- Avant de servir, saupoudrer ou napper avec les ingrédients suivants: lamelles de lard ou de jambon cru rôties, herbes étuvées, oignons rissolés, chapelure rôtie, fromage râpé ou beurre brun.

Ce repas est très nourrissant et s'accompagne en général d'une salade de saison.

Grischuna SURSELVA MANI minipic