



La recette des knedlíky à la myrtille, savoureuses quenelles tchèques

Vidéo: <https://www.geo.fr/voyage/la-recette-des-knedliky-a-la-myrtille-savoureuses-quenelles-tcheques-202845>

Un plat tchèque roboratif et réconfortant.

© Sébastien Desurmon

Le restaurant Lomnice, à Špindlerův Mlýn, est l'un des plus réputés des monts des Géants, plus haute chaîne de montagnes du pays, située à seulement deux heures de route de Prague. Au menu du prestigieux établissement : de savoureuses *ovocné knedlíky*, quenelles aux fruits, spécialité roborative en Bohême. Les Tchèques, grands amateurs de sucré-salé, les consomment en plat principal et non pas comme dessert. Voici la recette.

Ingrédients pour la pâte : de la farine, des œufs, du lait, un peu de sucre, une pincée de sel et de la levure.

La pâte obtenue doit être homogène, lisse et non collante.

On emballe ensuite les fruits, ici des myrtilles de la région, dans une galette.

Puis on fait cuire les quenelles dans l'eau bouillante pendant une dizaine de minutes.

Percer les quenelles avec une fourchette... et servir arrosé d'une louche de beurre fondu et d'une copieuse averse de sucre glace.