

Capuns du Parc Ela

Plat



Temps de préparation: env. 45 minutes

Temps du cuisson: 5 – 10 minutes

Ingrédients

- 200g de farine blanche
- 50ml de lait
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 20g de jambon cru
- 20 g de viande séchée des Grisons
- 20g de sel
- 20g de poireau
- 1 dl de crème
- 2 dl de bouillon
- Environ 40 feuilles de bettes à carde coupées

Préparation

- Formez une pâte lisse avec la farine, le lait, les œufs et le sel.
- Couper la viande et les légumes en dés, les faire suer avec un peu de beurre, les ajouter à la pâte et mélanger.
- Déposer une cuillère à soupe de pâte sur une feuille de bette et l'enrouler.
- Porter le bouillon et la crème à ébullition et y faire cuire les capuns.

Auteur

Hotel Restaurant Albula
7482 Bergün/Bravuogn
www.hotelalbula.ch

Conseils

- Vous pouvez gratiner les capuns avec du fromage râpé ou simplement les servir dans un bouillon.
- Vous pouvez laisser de côté la viande et faire des capuns végétariens et ajouter de la sauce tomate pendant le service.
- Les capuns peuvent également être congelés, de sorte que vous pouvez en produire une plus grande quantité.
- Si vous avez un jardin, les feuilles peuvent être plantées et récoltées tout au long de l'été.