

Escalopes de bœuf Guinness et knöpfli au séré

Pour 4 personnes

300 g d'oignons	Couper en fines lamelles
3 gousses d'ail	Hacher l'ail, effeuiller les brins de romarin. Mélanger aux oignons
2 brins de romarin	
6 escalopes de bœuf	Huiler légèrement le fond de la cocotte, y ajouter un lit d'oignons-ail-romarin mélangés, recouvrir d'une couche d'escalopes de bœuf. Assaisonner la viande. La recouvrir du mélange à base d'oignons. Poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients.
sel, poivre, paprika	Arroser de bière. Couvrir la cocotte. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux pendant env. 90 minutes.
2 dl de Guinness (bière brune)	
	Au moment de servir, verser la sauce à la bière dans une casserole. Porter à ébullition.
2-3 cs de ketchup	Délayer dans la sauce, rectifier l'assaisonnement. Verser la sauce bouillante sur les escalopes.



**Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale**

www.inforama.ch

Knöpfli au séré

300 g	de farine
300 g	de séré (3/4 gras)
4	œufs
2 cc env.	de sel
	poivre, noix de muscade

Battre les œufs et bien les mélanger au séré. Ajouter la farine au mélange œufs-séré et battre jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et que des bulles d'air se forment.

Ajouter du sel, du poivre et de la noix de muscade, à volonté. La pâte doit être collante ; ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Laisser la pâte reposer pendant au moins une demi-heure.

Remplir une grande casserole d'eau salée et faire chauffer. Passer la pâte par portion dans une passoire à knöpfli au-dessus de l'eau. Dès que les knöpfli flottent à la surface, les retirer avec une écumoire et les laisser égoutter dans une passoire.

