

## Knöpfle aux épinards faits à la main et au jambon (4 personnes)

### Pâte à knöpfle :

**500 g de farine à spätzle**

**250 g d'épinards en purée**

décongelé ou épinards frais  
brièvement blanchis et essorés

**2 bonnes pincées de sel**

**5 œufs**

mélanger le tout pour obtenir une «  
pâte molle bâclée » (ne pas mixer)

**un peu d'eau froide**

pour que la pâte ne soit pas trop ferme

### Crème de jambon :

**2 oignons émincés**

**2 gousses d'ail**

couper en petits morceaux  
couper également en petits morceaux  
dans

**4 cuillères à soupe d'huile  
d'olive/de beurre**

à la cuisson claire

**200 g de jambon grossier**

**1 coup de vin blanc**

couper et faire revenir  
ajouter pour déglacer et faire réduire  
le tout

**1 crème (250 ml)**

ajouter et faire réduire jusqu'à  
consistance crémeuse

Porter de l'eau salée à ébullition, presser les knöpfle dans l'eau chaude à travers la spätzle, lorsque les knöpfle flottent à la surface, les retirer à l'aide d'une louche et les mélanger à la crème de jambon ;

### Topping:

Reste d'épinards frais crus, persil ou 1 poignée de lard à griller cru

