



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Knepfle cantal et lardons .



### *Ingrédients :*

- 1 c.à.s d'huile
  - 1 c.à.s de crème fraîche
  - 150 g de lardons naturels
  - 500 g de knepfle aux œufs frais
  - Cantal, parmesan râpé
- 
- faire revenir les knepfle dans une poêle légèrement huilée
  - Rajouter les lardons naturels, puis des dés de cantal et enfin le parmesan râpé
  - Incorporer la crème fraîche et bien mélanger pour la dissoudre
  - Laisser cuire à feu doux environ 5 - 10 minutes