



## Canederli aux amandes et jambon de Parme

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 200 g de pain rassis coupé en dés
- 50 g d'amandes hachées grossièrement
- 60 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- 24 cl de lait
- 50 g de jambon de Parme coupé en lamelles
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de sauge hachée
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel, poivre
- 2 litres de bouillon de légumes

*Pour la finition et le dressage*

- Jambon de parme en lamelles
- Beurre et feuilles de sauge

1. Mélanger le pain et parmesan avec la sauge hachée.
2. Ajouter les œufs et mixer avec 1/3 du lait.
3. Ajouter le reste du lait petit à petit, à chaque ajout laisser le mélange reposer le temps que le lait ajouté soit absorbé. Il faut qu'à la fin, le mélange soit moelleux mais pas trop humide.
4. Assaisonner avec la noix de muscade, le persil haché, le poivre et terminer en ajoutant les lamelles de jambon de Parme et les amandes.
5. Laisser reposer la préparation pendant 30 minutes.
6. Prendre ensuite la préparation, la modeler en forme de salami et la couper pour en faire des boules de 40 g environ afin d'obtenir des Canederli.
7. Faire bouillir les Canederli pendant environ 15 minutes dans le bouillon de légumes, les égoutter et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Ajouter quelques feuilles de sauge et des lamelles de jambon de Parme au moment de servir.