

**Griesknepfle ou Griespflutta à ma façon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/griesknepfle-ou-griespflutta-a-ma-facon-p1230832-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(½ écrémé pour moi)**  
**- 25 g de beurre**  
**- 100 g de** [**semoule**](https://recettes.de/semoule) **de blé fine (ou moyenne)**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé (1)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre le lait et le beurre dans une casserole.  
Verser la semoule en pluie et porter à ébullition sans cesser de remuer  
jusqu'à ce que la semoule se détache des parois.  
Saler, poivrer et râper une grosse pincée de noix de muscade.  
Incorporer le jaune d'œuf et le fromage râpé **(1)**.  
Étaler la préparation sur une plaque  en couche uniforme et laisser refroidir.  
Lorsque la semoule est froide, découper des triangles ou d’autres formes.  
Huiler légèrement au pinceau, puis les retourner sur la plaque de cuisson.  
Huiler encore une fois.  
Enfourner pour 15 minutes environ jusqu'à ce que les griesknepfle soient dorés.