**Kneukels**

**500 g de farine à pâtisserie
50 g de raisins secs
25 g de levure fraîche**

**25 cl de lait**
**2 œufs
pincée de sel
beurre
cassonade**

**Les ‘kneukels’**. Prélevez quelques cuillères à soupe du lait tiède et faites-y dissoudre la levure fraîche. Tamisez la farine, faites un puit et versez-y 2 œufs battus et une pincée de sel. Pétrissez et ajoutez la levure dissoute et le reste du lait. Enfin, incorporez à la pâte les raisins secs trempés dans l'eau (ou le rhum).

Formez des boules de pâte et façonnez-les bien rondes. Placez-les sur du papier sulfurisé. Laissez suffisamment de distance entre elles et couvrez-les d'un essuie-tout propre. Mettez le plat de côté dans un endroit chaud pendant une heure pour qu'il lève.

Porter une marmite d'eau à ébullition. Immergez les *kneukels* quatre à la fois et laissez-les bouillir pendant une dizaine de minutes. Rangez-les au chaud jusqu'à leur utilisation.

**La sauce**. Dissolvez le sucre brun dans un peu d'eau. Laissez-le caraméliser légèrement. Mélangez-le avec du beurre fondu pour obtenir une sauce caramel.

Mettez les *kneukels* dans des assiettes, couvrez-les de sauce et servez-les chauds.

**Variante** : la variante néerlandaise est ‘*Jan in de zak*’ (Jean dans la poche). La boule de pâte est enveloppée dans un sac de lin. Puis le sac va dans la marmite pour bouillir. À table, la boulette est divisée en tranches et versée sur les assiettes avec la sauce au sucre.

Le Jan dans le sac est souvent fait avec un mélange de farine de blé et de sarrasin. Si vous voulez faire cette variété, faites attention : le sac doit être humide et l'intérieur doit être pollinisé avec de la farine. Ne pas lier trop étroitement, afin que la pâte puisse lever.