

Spätzle recette de Sabeth

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 5 g de sel
- 50 g beurre

Préparation de la recette :

Dans un saladier, mélanger la farine avec les œufs, le sel et un peu d'eau, de manière à obtenir une pâte pas trop épaisse, légèrement "coulante".

On peut ajouter des fines herbes, (ail des ours, ciboulette, oignons verts, etc...), à la pâte.

Faire bouillir un grand volume d'eau salée.

Etaler un peu de pâte sur une planchette, la plonger dans l'eau bouillante en détachant des petites lamelles de pâte à l'aide d'une spatule, on peut les faire plus ou moins grands selon le goût.

On peut aussi se servir d'une passoire à Spätzle.

Les Spätzle sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

Les égoutter et les rincer à l'eau froide, puis égoutter à nouveau.

Faire revenir les Spätzle au beurre dans une poêle, ils seront bien meilleurs ainsi, légèrement dorés.

Parsemer le dessus du plat avec des croûtons et déguster nature ou avec un plat en sauce.