



Pâtes

Spätzle - pâtes alsaciennes



1h **30 min** **30 min** **0** **279**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte à spätzle

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
400 g **Farine**
1 verre(s) **Eau**
4 g **Sel**

Ingrédients pour la cuisson et le dressage

1 c. à soupe **Sel**
50 g **Beurre**

Étape 1

Réalisation de la pâte

- 1 Dans un bol, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois la farine, les oeufs et 1 cuillère à café de sel fin.
- 2 Ajouter l'eau froide et ajuster la quantité de façon à obtenir une pâte qui ne soit ni trop fluide, ni trop épaisse.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Ajouter 1 cuillère à soupe de sel fin.
- 2 Étaler un peu de pâte sur une planchette en bois et à l'aide d'un couteau couper de petites lamelles de pâte.
- 3 Plonger ces petites lamelles dans l'eau bouillante.
- 4 Dès que les spätzles remontent à la surface, les sortir à l'aide d'une écumoire, les égoutter et les passer sous un filet d'eau froide afin de stopper la cuisson.
- 5 Renouveler l'opération avec le reste de pâte.

Étape 3

Finition

1 Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les spätzles. Les faire revenir légèrement jusqu'à coloration.

2 Il faut qu'elles soient légèrement croustillantes.

Étape 4

Dressage

1 Débarrasser les spätzle dans des assiettes de service et déguster chauds.