Spätzle

Service : 4 personnes (comme accompagnement ; doubler les quantités s'il s'agit du plat seul)
Source : une coupure de magazine de ma grand-mère (traduction approximative)

Ingrédients

- 250 g de farine T45
- 3 œufs
- 60 mL d'eau
- du sel

Préparation

1. Mettre de l'eau à chauffer dans une grande casserole.
2. Mélanger la farine et 5 g de sel dans un saladier. Ajouter les œufs et les 60 mL d'eau et mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte devienne ferme.
3. Raper/presser/couper (selon votre ustensile prévu pour) les spätzles dans l'eau bouillante salée. Les sortir de l'eau dès qu'ils remontent à la surface, au moyen d'une écumoir. Répéter le processus jusqu'à ce que toute la pâte a été utilisée.

Travaillez la pâte rapidement. Si elle repose trop longtemps, la farine gonfle et elle devient trop ferme.

Les faire bien avant le repas permet de les faire dorer à la poële avec du beurre ou de l'huile, juste avant de servir.

Révision #2
Créé 2021-06-07 17:49:06 UTC par gurimarukin
Mis à jour 2021-06-07 17:59:36 UTC par gurimarukin