

Spätzles alsaciens



🍴 4 portions · ⌚ prep. 25m · 🍳 cuisson 10m

🌾 gluten ● œufs

Recette traditionnelle des spätzles alsaciens.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ farine	300 g	☐ sel	5 g
☐ oeufs	3	☐ eau	150 ml

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la *farine* avec les *oeufs*, le *sel* et l'*eau*, de manière à obtenir une pâte pas trop épaisse, légèrement coulante.
2. Faire bouillir un grand volume d'eau salée à 10%. Utiliser une *râpe à spätzle* pour former les spätzles en les faisant tomber dans l'eau bouillante. Les spätzles sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
3. Les égoutter et les rincer à l'eau froide.

Laisser reposer la pâte 1 heure avant cuisson pour un meilleur résultat (la farine s'hydrate et la pâte devient plus élastique).