

SPÄTZLE

1 Kg de farine bio type 65
8 à 10 œufs selon grosseur
3 c.à.c. de sel
Un peu de poivre
Un peu de muscade
Un peu de safran
600 à 700 ml d'eau



Mélanger la farine, le sel, et les épices

Creuser un puits, rajouter les œufs battus dans un shaker, mélanger un peu puis rajouter le lait jusqu'à ce que la préparation devienne pâteuse mais pas trop compacte ni trop liquide

Laisser reposer la pâte une demi-heure au minimum

Verser une grande louche dans l'ustensile à « spätzle » que vous aurez mis sur une casserole d'eau bouillante avec du sel et un peu d'huile. Raclez la pâte, attendre que les « spätzle » remontent et prennent du volume. Les égoutter et les rincer à l'eau froide. Recommencer l'opération autant que nécessaire. Vous obtiendrez environ 2 Kg de « spätzle cuits »

Les réserver dans un récipient allant au frigo, rajoutez un peu d'huile puis brasser légèrement, afin d'éviter qu'ils collent

Préparer les « spätzle » la veille, ils se gardent pendant environ 3 à 4 jours au frigo dans une boîte hermétique et se congèlent très bien

Une fois cuits, faire revenir les « Spätzle » dans une poêle avec du beurre avant de les consommer

Bon appétit