

Spätzles ou Spaetzles



Ingrédients pour la pâte:

- 400 g de farine type 55
- 2 œufs entiers
- 200 g d'eau
- 5 g de sel fin de Guérande

Pour le bouillon de cuisson:

- 2 à 3 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon Kub Or
- 1 pincée de gros sel de Guérande
- 1 filet d'huile

Pour la confection de la pâte à Spätzles, j'ai utilisé mon Cook'in mais elle se fait au robot ou encore à la main, pas de souci.

Dans le bol du Cook'in, mettre dans l'ordre: le sel, la farine, l'eau et les œufs. Régler sur 2 min/fonction "pétrin". Réserver.



Pendant ce temps, préparer le bouillon de cuisson dans un faitout.

Dès que le bouillon est à température, placer l'accessoire à Spätzles au dessus de l'eau bouillante.

Prélever un peu de pâte avec le racloir et effectuer des aller-retour jusqu'à ne plus avoir de pâte.

Cuire les spätzles environ 2 à 3 min. Ils remontent à la surface.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Faire fondre une noisette de beurre 1/2 sel dans le faitout et réchauffer les spaetzles.

Servir immédiatement.