

## SPAETZLI

Ingrédients pour 6-8 personnes:

500 gr de farine ,

5 oeufs, 25

cl d'eau, 5

gr de sel.

Vous pouvez également en préparer un peu moins 3-4 personnes avec :

250 gr de farine, 3 oeufs, 12.5 cl d'eau, 2 gr de sel,

Battez les oeufs avec l'eau et le sel dans un récipient avec un fouet idoine ...



Ajoutez la farine et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ceci c'est pour les 'artistes' confirmés

Faites bouillir une grande quantité d'eau. Répandez une louche de pâte sur une planchette. A l'aide d'un couteau, faites "glisser" des filaments de pâte dans l'eau bouillante. Lorsque les filaments de pâte remontent à la surface (2 mn), les spaetzles sont cuits.

Pour les 'artistes moins confirmés'

Utilisez une plaque trouée ou une passoire à Spaetzli et poussez la masse avec une corne de pâtissier ou à pâtisserie.



Une fois cuits, retirez les spaetzles de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire et refroidissez-les en les plongeant dans de l'eau froide, égouttez et réservez.

Répétez l'opération de cuisson et refroidissement autant de fois que nécessaire pour le restant de pâte.



Faites revenir les spaetzles dans une poêle avec un peu d'huile et/ou de beurre pour les chauffer et les colorer.



Bon appétit !