

CHAUD DEVANT – Recette de Spätzlis

Le mot de « *spätzli* » venant du sud de l'Allemagne, de Suisse allemande ou d'Alsace est une traduction qui signifie « *petits moineaux* » en français. On doit ce nom au fait que dans l'assiette, l'ensemble des spätzlis forment une sorte de nid de moineaux...

Ingrédients pour 4 personnes :

300g de farines

3 œufs

Eau

Sel

Un peu de beurre

Préparation

Mélanger la farine, les œufs, une pincée de sel et l'eau pour réaliser une pâte aérée. Laisser reposer durant 2 heures au frais.

Dans une casserole, porter l'eau salée à ébullition. Poser la pâte sur une planche et couper les morceaux de spätzlis avec un couteau dont la lame a été trempée dans l'eau chaude. Dès que les spätzlis remontent à la surface, ils sont prêts.

Enfin passez-les à la poêle en ajoutant selon vos désirs des croutons de pain et du fromage râpé. Et pourquoi pas une sauce tomate faite maison. Un bonheur de saison dans votre assiette.
