

SPAETZLE À L'ALSACIENNE

🕒 Préparation : 10 mn

🍳 Cuisson : 3 mn



Ingrédients

- 300 gr de farine
- 3 œufs
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 4 litres d'eau salée
- 50 gr de beurre

Préparation

1. Mélangez la farine les œufs, l'eau et le sel avec une spatule en bois afin d'obtenir une pâte coulante et pas trop épaisse.
2. Etalez un peu de cette pâte au bord d'une planchette et détachez de petites lamelles de cette pâte avec un couteau (préalablement trempé dans l'eau bouillante salée)
3. Ces lamelles de pâte seront donc bouillies dans une grande casserole juste le temps nécessaire pour qu'elles remontent à la surface.
4. Puis, faites les passer sous l'eau froide, égouttez les et faites les frire au beurre
5. Ces spaetzle accompagneront à merveille par exemple une saucisse à l'ancienne avec des choux de Bruxelles.

