



# Spätzeles

à l'alsacienne

*Un plat généreux et très gourmand qui ravivera les papilles de tous. Agrémentez le au gré de vos envies !*

*Cette recette provient du livre  
"Les recettes de la table alsacienne"  
de Joseph Korscher, Antoine Diss, Francis Hinault et Charles Euler.*

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

300 g de farine  
3 œufs  
5 g de sel  
un peu d'eau  
50 g de beurre  
5000 ml d'eau salé (50 g  
de gros sel)

- Mettre la farine dans une terrine, ajouter les œufs entiers battus en omelette, le sel et l'eau. Travailler énergiquement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'au moment où la pâte fait des bulles et se détache du récipient. La pâte ne doit pas être épaisse, mais doit rester "coulante".
- Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole, étaler de petites quantités de pâte sur une planchette, plonger rapidement la planchette avec la pâte dans l'eau bouillante, détacher avec une palette ou un couteau humide de peite lamelles de pâte (Spätzele) qui tombent dans l'eau bouillante, on continue ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- On retire les Spätzeles de l'eau bouillante jsute au moment où ils remontent à la surface, car alors ils sont cuits.
- Les passer immédiatement dans une bassine d'eau froide, puis les égoutter dans une passoire.
- Quelques instants avant de les servir, les faire chauffer rapidement au four dans un poêle, avec 50 g de beurre.