SPAËTZLES

spécialité alsacienne

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- farine 1 kg
- œufs 10 pièces
- fromage blanc 0,100 kg
- sel fin 0,020 kg
- eau froide 0,5 l

FINITION

- beurre 0,050 kg
- sel fin PM

PROGRESSION

1. Réalisation de la pâte

- Dans une calotte, mélanger les œufs, le fromage blanc et le sel à l'aide d'un fouet.

- Ajouter progressivement l'eau et la farine.

2. Cuisson

- Verser un peu de pâte sur une cagette à trous disposée sur un rondeau eau d'eau salée.

- A l'aide d'une corne, réaliser de petites gouttes.

- Laisser cuire quelques minutes, égoutter et refroidir.

3. Finition

- Sauter les spaëtzles dans du beurre et saler

Notes :