

Spätzle

Préparation : 15 min

cuisson : 30 min

personnes : 4

Ingrédients :

- 25g de beurre
- 200g de farine
- 2 oeufs
- 10g de sel

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la farine, les œufs, 10 cl d'eau et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Au-dessus d'une casserole d'eau bouillante salée, couper sur une planchette des lamelles de pâte que l'on fait couler dans l'eau.

Laisser cuire jusqu'à ce que les spätzles remontent à la surface (environ 5 minutes).

Les sortir avec une écumoire.

Faire revenir les spätzle dans le beurre chaud, en veillant à ne pas les brunir.