

SPAETZLE ET SPAETZLE AU FROMAGE

Recette allemande



Préparation : 30 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** une petite planche en bois, un couteau

Ingrédients : 4 PERSONNES

- PATE A SPAETZLE : - 6 oeufs - 100 ml d'eau - 500 g de farine de blé - 1 c.s. de sel - 1 pincée de muscade - POUR GRATINER : - 400 g d'oignons - 40 ml d'huile de colza - 350 g d'emmental, râpé

PATE DE SPATZLE

1. Mettez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme EXPERT 6 minutes/vitesse 6 (sans chauffer).
2. Portez à ébullition 3,5 l de l'eau dans une casserole et ajoutez 1 cuillère à soupe de sel.
3. Mettez une louche de pâte sur une planche en bois. Répartissez la pâte sur la planche. Immergez la planche de 2 à 3 cm dans l'eau bouillante. A l'aide d'un couteau, raclez la pâte en filament pour former des Spaetzle. Laissez-les tomber dans l'eau pour qu'ils cuisent. Recommencez jusqu'à la pâte soit épuisée.
4. Lorsque les spaetzle remontent à la surface de l'eau, ils sont cuits. Enlevez les Spaetzle avec une écumoire et passez-les sous l'eau froide.
5. Si vous souhaitez manger les spaetzle sans fromage, faites-les revenir dans une poêle avec 30 g de beurre. Servez-les comme accompagnement.
- 6.





SPATZLE AU FROMAGE

1. Installez la midi cuve et le disque éminceur 4 mm. Emincez les oignons avec le programme ROBOT.
2. Mettez les oignons émincés dans la cuve avec l'huile et lancez le programme EXPERT 15 minutes/vitesse 2A/125°C. Réservez au chaud.
3. Préparez la pâte à Spaetzle et faites cuire un tiers de la pâte. Mettez les Spaetzle dans un moule à gratin préalablement beurré. Parsemez-les avec un tiers de fromage et mettez au four, le temps de faire fondre le fromage. Pendant ce temps, préparez la deuxième fournée de Spaetzle. Rajoutez-les sur la première couche de Spaetzle et parsemez-les aussi avec du fromage, pour former des couches. Recommencez le processus une troisième fois. Ne laissez pas durcir le fromage.
4. Servez les Spaetzle avec des oignons et servez immédiatement.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)