

Spätzles, pâtes alsaciennes

L'histoire a voulu que l'on pense que la spätzles est uniquement une spécialité de la gastronomie allemande, alors qu'en réalité c'est un plat que tous les germanophones (Allemagne, Hongrie, Suisse, Autriche et Alsace) ont adopté. Cependant, c'est bien un cuisinier allemand de la région de Stuttgart qui a inventé les spätzles. L'origine du mot « Spätzles » vient du fait que quand les spätzles sont cuites et servies dans une assiette, on a l'impression de voir un nid de moineau. « Spätzles » est en effet un mot souabe qui est le diminutif de « spatzen » qui veut dire « moineaux ». Selon les régions, les termes changent, mais les différentes recettes de cuisines locales font systématiquement références à ces pâtes aux œufs qui accompagnent de nombreux plats en sauce.

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500 gr Farine de type 45
- 5 Oeuf
- 25 cl Eau
- 5 gr Sel

Préparation :

Battre les œufs avec l'eau et le sel

Dans un récipient battre les œufs, l'eau et le sel.

Ajouter la farine et battre jusqu'à obtenir une pâte homogène

Faire bouillir une grande quantité d'eau.

Répandre une louche de pâte sur une planchette.

A l'aide d'un couteau, faire « glisser » des filaments de pâte dans l'eau bouillante. Lorsque les filaments de pâte remontent à la surface (2-3 mn), les spätzles sont cuits.

Une fois cuits, retirer les spätzles de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire et les refroidir en les plongeant dans de l'eau froide.

Égoutter et réserver.

Répéter l'opération de cuisson et refroidissement autant de fois que nécessaire pour le restant de pâte.

Faire revenir les spätzles dans une poêle avec un peu d'huile ou de beurre pour les chauffer et les colorer.

