



<http://hirtzbach.free.fr>

## Spätzle à l'alsacienne

*Pour 6 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 5 à 10 mn*

Farine : 400 g  
Oeufs : 5  
Beurre : 100 g  
Eau : 1 verre  
Croûtons de pain : 1 poignée  
Sel, poivre

Dans une terrine, mélangez la farine, les œufs, un verre d'eau, sel et poivre.

Travaillez bien la pâte à l'aide d'une spatule en bois jusqu'au moment où elle se détache du récipient.

Étalez ensuite une quantité de pâte sur une planchette en bois. Coupez avec un couteau humide de petites lamelles de pâte qu'on laisse tomber dans l'eau bouillante salée.

La cuisson est terminée lorsque les spätzle remontent à la surface.

Retirez-les à l'écumoire et passez-les rapidement sous l'eau froide.  
Égouttez.

Faites-les sauter au beurre. Parsemez de croûtons de pain frits au beurre avant de servir.

**Variante : Après les avoir égouttées, les mettre dans un plat, ajoutez de la crème fraîche sur les spätzle et passez-les au four chaud 5 bonnes minutes avant de servir.**