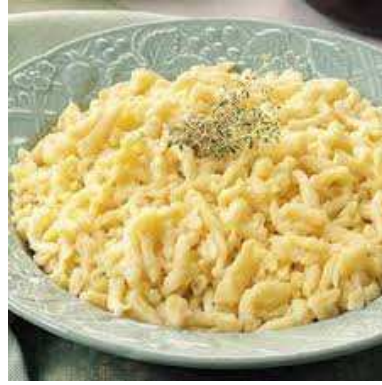


Spaetzle



Ingrédients (pour 1 personne)

- 100 g de farine



- 1 oeuf



- 3 cuillères à soupe d'eau



- sel



Matériel nécessaire

râpe



ou



casserole



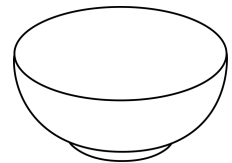
cuillère



cuillère en bois



saladier



passoire









balance ménagère



plat



Recette

<p>1 Mettre 100 g de farine dans un saladier</p>	
<p>Rajouter 1 œuf</p>	
<p>Rajouter 3 cuillères à soupe d'eau</p>	
<p>Mélanger avec une spatule en bois</p>	
<p>2 Remplir une casserole aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau du robinet Mettre sur le feu</p>	
<p>Rajouter 1 pincée de sel dans l'eau</p>	

<p>3</p>	<p>Attendre l'ébullition de l'eau (= l'eau doit faire des bulles)</p> <p>Réduire le feu de cuisson</p>	 
	<p>Prendre la râpe à spaetzle</p> <p>Mettre la râpe sur la casserole</p>	  <p>ou</p> 
<p>4</p>	<p>Remplir la râpe aux 2/3 de pâte à spaetzle</p> <p>Tourner ou racler (selon la râpe utilisée) pour faire tomber la pâte dans la casserole</p>	
	<p>Enlever la râpe et attendre que les spaetzle remontent à la surface de l'eau</p>	
	<p>Prendre la passoire et la déposer dans l'évier</p> <p>Verser lentement et avec précaution le contenu de la casserole dans la passoire</p> <p>Verser les spaetzle dans un plat</p>	  