

Spätzle (pâtes fraîche)



- Ingrédients :
- 500 g de farine
- 5 œufs
- sel

Préparation :

1. Chauffer de l'eau salée dans un fait-tout à $\frac{3}{4}$ rempli.
2. Mélanger la farine, $\frac{1}{2}$ c. à c. de sel et les œufs. Ajouter peu à peu de l'eau (environ 15 cl) en travaillant la pâte avec une cuillère en bois. Il faut que la pâte soit souple mais pas trop liquide.
3. Quand l'eau boue remplir la presse à $\frac{1}{2}$ hauteur et presser la pâte dans l'eau bouillante. Quand les pâtes remontent à la surface les ramasser avec une écumoire et mettre dans une passoire posée dans une assiette.
4. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Remarque : Les Spätzle se réchauffe facilement dans un four à micro-onde ou dans une poêle (tefal de préférence) avec un peu de matière grasse. On les peut aussi congeler. Il y aura l'outil nécessaire à l'atelier cuisine.

Tartinade de la mer

Préparation 10 min. - cuisson 10 min.

Ingrédients

- 2 boîtes de maquereaux au vin blanc
- 4 c. à s. de miettes de surimi
- 1 citron (non traité)
- 1 brin d'aneth
- 100 g de fromage frais à tartiner
- 2 œufs
- piment, sel, poivre

Préparation :

1. Placez les œufs dans une casserole d'eau froide et cuisez-les 10 min. Egouttez les maquereaux. Rincez le citron puis râpez la moitié du zeste.
2. Ecrasez les maquereaux avec le surimi, les œufs écalés et hachés, le fromage frais, le zeste du citron, du sel, du poivre et un peu de piment (facultatif).

Servez sur des tranches de pain grillé ou sur des feuilles d'endives .