

Spätzle maison : le secret d'une texture parfaite pour accompagner votre Coq au Vin

Ingrédients de base

- Ratio idéal : 100g de farine (type 45 ou 55) pour 1 gros œuf.
- Assaisonnement traditionnel : une pincée de noix de muscade fraîchement râpée.
- Sel et poivre selon votre convenance.

Préparation de la pâte

- Mélangez la farine et les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Battez énergiquement la pâte avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle forme des bulles d'air et se détache de la paroi du récipient.
- Laissez reposer la pâte au minimum 30 minutes à température ambiante ou au frais pour permettre au gluten de se détendre.

Façonnage et cuisson

- Utilisez un presse-spätzle ou, pour la méthode authentique, grattez la pâte avec une corne ou un couteau depuis une planche à découper directement au-dessus de l'eau.
- Plongez la pâte dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Récupérez les spätzle dès qu'ils remontent à la surface (environ 1 à 2 minutes).
- Plongez-les immédiatement dans un bain d'eau froide pour stopper la cuisson et éviter qu'ils ne collent entre eux.

Finition et service

- Égouttez soigneusement les spätzle après le bain d'eau froide.
- Faites-les dorer à la poêle avec une généreuse noisette de beurre demi-sel jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants.

Conseils de conservation

- Placez les spätzle dans un récipient hermétique.
- Conservez au réfrigérateur pendant une durée maximale de 2 à 3 jours.