



VIKRAM



Spätzleur

Les spätzlis de Vikram à refaire chez vous

Recette de spätzlis au fromage (et curry)

Mise en place et préparation: env. 30 min
Pour 4 personnes

350 g farine
150 g de farine à knöpfli
5 œufs frais
1 c. c. de sel
3 dl de lait coupé d'eau
(moitié-moitié)

50 g sbrinz ou de Kaltbach Extra

Pour les spätzlis de Vikram:

1 c. c. de curry Madras

- Verser successivement dans le Spätzleur farine, sel, lait coupé d'eau, œufs (et selon goût, justement du curry Madras).
- Battre tous les ingrédients avec le mélangeur du Spätzleur jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles.
- Laisser reposer la pâte dans le Spätzleur env. 30 min à température ambiante.
- Faire bouillir une casserole d'eau salée.
- Poser le support du Spätzleur sur la casserole d'eau bouillante et placer le spätzleur.
- Ensuite, tourner la manivelle du Spätzleur et faire tomber les spätzlis dans l'eau bouillante.
- Dès qu'ils remontent à la surface, les retirer à l'écumoire, égoutter, mettre dans un plat et parsemer de fromage.

Suggestion:

- tourner les spätzlis dans du beurre chaud, ajouter éventuellement des herbes ou des rouelles d'oignons dorées.