

SPÄTZLI AUX CHANTERELLES



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 5 Oeufs
- 250g Eau
- 1cc Sel
- 500g Farine de blé
- 30g Beurre doux
- 300g Chanterelles
- - Sel
- - Poivre
- 100g Crème fraîche épaisse 30%
- 5 brins Ciboulettes fraîche

Préparation:

- Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir dans une casserole. Préparer un grand récipient d'eau froide avec des glaçons pour que l'eau soit le plus froid possible, puis réserver.

- Préparer la pâte: Mettre 5 œufs, 250g d'eau et 1cc de sel dans le bol, puis mélanger 10 sec/vitesse 5.

- Ajouter 500g de farine et pétrir 2 min/pétrissage, puis mélanger 3 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient.

- Se munir d'une planche à découper en bois, la tremper dans l'eau chaude déposer dessus l'équivalent d'2 c. à soupe de pâte, puis à l'aide d'un grand couteau découper les lignes et pousser la pâte dans l'eau bouillante. (J'ai mis le liens d'une vidéo explicative)

Les spätzles sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les récupérer à l'aide de la seconde écumoire puis les plonger immédiatement dans l'eau froide et les égoutter à l'aide d'une passoire. Renouveler l'opération avec le reste de pâte.

- La Garniture:

Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre, y faire revenir les chanterelles, puis saler et poivrer. Ajouter les spätzles et les faire dorer plusieurs minutes, puis finir avec la crème. Dresser dans des assiettes légèrement creuses et parsemer de ciboulette ciselée.