



*Suzanne Gourmand*

## SPÄTZLES

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

400 g de farine  
2 œufs  
1 cc de sel  
220 ml d'eau  
1 bouillon cube

### *Préparation*

Mélanger dans un bol (ou à l'aide de votre robot ménager) la farine, les œufs, l'eau et le sel. La pâte doit être épaisse et légèrement coulante.

Verser de l'eau dans une casserole, ajouter le bouillon cube et porter à ébullition.

Déposer l'appareil à Spätzle sur la casserole, verser une partie de la pâte, et râcler pour faire tomber les spätzles dans l'eau. Lorsqu'ils sont cuits ils remontent à la surface, les retirer de l'eau, les égoutter puis ajouter un peu d'huile d'olive afin qu'ils ne collent entre eux. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

A déguster chaud, nature ou en sauce selon les préférences de chacun !

***Bon appétit !***