

Pâtes d'Alsace – Spaetzle



Le sachet de 250g
Pour 2*2 ou 4 personnes



Pâtes servies
avec un steak haché Alsacien

Rem : De gros spaghettis courts, aux 7 œufs frais

Ingrédients – Convives : 4 – Cuisson : 15 min – Gonflage : 5 min



250g de pâtes



1 ail ciselé



1/2 cube Or



2 càs d'huile d'olive

Préparation

1. Faire bouillir 1 litre d'eau, salée par le ½ cube de bouillon, remuer.
2. Ciseler une gousse d'ail. Réserver.
3. Quand l'eau bout, plonger les pâtes environ 15 min.
4. Eteindre le feu et laisser gonfler 5 min.
5. Egoutter les pâtes rapidement. Il faut garder l'équivalent de ½ verre de bouillon.
6. Verser les pâtes dans un saladier, rajouter le ½ verre de bouillon, remuer.
7. Rajouter 2 à 4 càs d'huile d'olive, ainsi que l'ail ciselé, remuer.
8. Option : Rajouter des tomates concassées ou du concentré de tomate, suivant goût.
9. Remuer et laisser au bain marie 15 min, en remuant, avant de servir.

Note1 : Le cube apporte saveur à l'eau. N'en mettre que ½ (Il y a trop de sel dedans)

Note 2 : Le steak haché Alsacien est à la rubrique « Viandes », « Viandes mélangées », « galettes »

* * * 5 septembre 2022 * * *