

# Spätzlis maison et accompagnements

*Recettes du chef Ehrhard Bush*

## **Spätzlis "normaux"**

400 g farine  
4 œufs (taille M)  
80 - 100 ml eau gazeuse  
pincée de sel

## **Spätzlis "bière"**

400 g farine  
3 œufs (taille M)  
100 ml bière brun  
pincée de sel

## **Spätzlis "noisette"**

400 g farine  
100 g noisette en poudre  
sans peau  
5 œufs (taille M)  
180 ml eau gazeuse / bière  
brun  
pincée de sel  
noix de muscade

Pour les 3 recettes de Spätzlis :

Mélanger bien tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Passer travers une râpe à Spätzlis, une passoire ou couper sur une planche en bois dans une grande casserole avec de l'eau bouillante bien salée.

Sortir les Spätzlis avec une écumoire quand ils remontent à la surface et les laisser refroidir dans de l'eau froide.

---

## **Pain perdu salé**

500 g pain sec / bretzel  
550 ml lait  
150 g oignon  
150 g beurre  
30 g persil haché  
100 g tofu fumé  
6 œufs  
sel, poivre, noix de muscade

Couper ou mixer le pain sec en petits morceaux d'environ 0,5 cm.

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, couper les oignons en cube et les faire suer dans une casserole avec le beurre. Quand le lait est bouillant, le verser sur le pain avec les oignons cuits.

Bien mélanger la masse et laisser reposer à couvert pendant 20 minutes.

Ajouter le persil haché, le tofu fumé coupé en cube et les 6 œufs dans la masse.

Former des petites boules de la taille d'une balle de golf. Les pocher dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Egoutter les boulettes de pain et les griller dans une poêle avec du beurre.

## **Chutney de coings**

1 kg coings  
200 g sucre brun brut  
20 g gingembre  
180 ml vinaigre de coing / pomme  
100 g oignon ciselé  
gousse de vanille  
anis étoilé  
1 bâtonnet de cannelle  
sel, poivre

Éplucher les coings et enlever l'intérieur. Couper les coings en petits cubes d'environ 0,5 cm.

Les faire revenir avec tous les autres ingrédients jusqu'à ce que les coings soient tendres.

Assaisonner avec le sel et le poivre et ajouter plus de sucre ou de vinaigre selon votre goût.