

# Recette pour Spaetzles au comté

Ingrédients : (pour 1 personne)

100g de farine

1 œuf

10 ml d'eau

Sel, 1 cuillère à café d'huile, poivre, muscat, ciboulette ou persil

1 oignon, du beurre

50g comté

Préparation :

- Mélanger la farine avec les œufs et l'huile ; ajouter lentement de l'eau (+ du sel, du poivre, un peu de muscat) et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, épaisse et lisse et fasse des bulles, la laisser reposer.
- Dans une grande casserole, porter à l'ébullition l'eau salée
- Faire revenir les oignons dans du beurre
- Râper le fromage (comté)
- Remplir la presse de pâte et presser cette dernière dans l'eau bouillante.
- Avec une écumoire, sortir les spaetzles de l'eau
- Dans un grand plat creux, mettre plusieurs couches de spaetzels et de comté râpé
- Garnir avec les oignons et de la ciboulette
- Servir avec une salade verte ou mélangée