

SPÄTZLIS À LA FARINE DE FÉVEROLE

Ingédients pour 12 personnes :

120 g de farine de féverole
900 g de farine blanche
230 g de finot de blé
700 g d'œufs
200 g de lait
200 g d'eau
18 g de sel

Préparation :

- 1 / Dans un récipient, mélanger toutes les farines et le sel.
- 2 / Mélanger les œufs, le lait et l'eau dans un bol.
- 3 / Verser peu à peu le mélange dans le récipient en remuant.
- 4 / Mélanger la préparation avec une spatule.
- 5 / Laisser reposer à couvert env. 30 minutes à température ambiante.
- 6 / Former les spätzlis avec une râpe ou au couteau et les plonger par portions dans l'eau salée frémissante.
- 7 / Dès que les spätzlis remontent à la surface, les retirer à l'écumoire, les égoutter et les réserver au chaud.

Accompagner d'une source de protéine et de légumes de saison.

Suggestion du Chef : la farine de féverole apporte aux spätzlis une légère saveur de châtaigne, parfaite pour cette saison.



Une recette proposée par :

Yves Pagni, Chef du secteur de la restauration
au Centre Neuchâtelois de Psychiatrie,
à Marin-Epagnier (NE)