



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Spätzle à la bolognaise

Je vous avais déjà donné une recette de Spätzle aux lardons et petits pois ici. Pour changer des spaghetti bolo, voici les spaetzle à la bolognaise.



INGREDIENTS : 2 personnes

400 g de farine
2 œufs
1 c à c de sel
210 ml d'eau
2 cubes de bouillon
Sauce bolognaise (recette ici)
Parmesan

PREPARATION :

Mettre la farine, les œufs, le sel et l'eau dans un récipient, bien mélanger avec une maryse.

Faire bouillir de l'eau avec 2 cubes de bouillon.

Placer le spätzle party sur la casserole et verser de la pâte dessus. Racler en faisant des allers et retours pour que la pâte s'écoule par les trous.

Quand les pâtes remontent à la surface, elles sont cuites, c'est très rapide. Les récupérer avec une écumoire et continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Servir avec la sauce bolognaise et du fromage râpé.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>