



Gratin de Spaetzli

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	30 minutes	Menu	Plat principal vég.
Laisser reposer	30 minutes		
Gratiner	20-30 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plat à gratin		

Pâte à spaetzli

300	g	farine PurEpautre à spaetzli ou farine PurEpautre claire	
1	cc	sel	Mélanger farine et sel. Faire un puits.
3		œufs	
1,5	dl	eau/lait (moitié eau, moitié lait)	Mélanger les œufs et le liquide. Ajouter à la farine en partant du centre. Batta la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et qu'elle fasse des bulles. Laisser reposer, à couvert, 30 minutes à température ambiante.
2	l	eau, salée	Porter à ébullition l'eau salée. Passer la pâte par portions à travers une passoire à spaetzli. Attendre que les spaetzli remontent à la surface. Retirer avec une écumoire. Laisser égoutter, réserver.

Légumes

1	gros	oignon	Hacher finement.
150	g	carottes, parées	Couper en petits cubes.
150	g	céleri, paré	Couper en petits cubes.
200	g	poireau, paré	Couper en fines rondelles.
1	cs	beurre à rôtir	Chauffer le beurre dans une grande poêle. Étuver les légumes.
1	dl	bouillon de légumes	
1	dl	demi-crème	Déglacer avec le bouillon. Ajouter la demi-crème et laisser mijoter 5 minutes.
	à volonté	sel, poivre	Assaisonner. Réserver.

Liaison

2		œufs
2	dl	lait
1	dl	demi-crème
1	cc	sel
	à volonté	poivre, muscade
	peu de	beurre pour le plat à gratin
200	g	fromage râpé

Mélanger tous les ingrédients pour la liaison. Assaisonner. Beurrer le plat à gratin. Repartir les spaetzli et les légumes en alternant dans le plat.

Parsemer de fromage râpé . Verser la liaison sur le fromage. **Gratiner 20-30 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C.**

Source : Bäuerinnen- und Landfrauenverein beider Basel

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>





Gratin di spätzli e verdure

Stagione	Autunno / inverno	Numero di persone	4
Tempo di preparazione	30 minuti	Tipo di portata	Piatto principale
Far riposare	30 minuti		
Tempo di cottura	20-30 minuti		
Utensili	Pirofila		

Spätzli

300	g	Farina per knöpfli di spelta originale (classica o chiara)	
1	c	Sale	Mescolate la farina e il sale in una ciotola. Praticate un foro al centro.
3		Uova	
1,5	dl	Acqua e latte (metà acqua e metà latte)	Sbattete le uova nel latte e acqua, quindi versatele nel foro. Incorporate la farina a poco a poco e lavoratela fino ad ottenere una pastella omogenea (deve formare delle bolle). Fate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
2	l	Acqua salata	Portate l'acqua a bollire. Fate cadere una porzione di pastella nell'acqua dopo averla fatta passare attraverso un setaccio per knöpfli. Cuocete finché i knöpfli non verranno a galla. Estrateli con una schiumarola e scolateli bene.

Verdure

1	grossa	Cipolla	Tritate finemente.
150	g	Carote, mondare	Tagliate a dadini.
150	g	Sedano, mondato	Tagliate a dadini.
200	g	Porri, mondati	Tagliate a fettine.
1	C	Burro per arrostire	Scaldate il burro in una padella. Rosolate le verdure.
1	dl	Brodo di verdura	
1	dl	Panna semigrassa	Aggiungete il brodo e la panna e fate cuocere per altri 5 minuti a fuoco lento.
	A piacimento	Sale, pepe	Aggiustate il condimento e riservate.

Salsa

2		Uova
2	dl	Latte
1	dl	Panna semigrassa
1	c	Sale
	A piacere	Pepe, noce moscata
	poco	Burro per la pirofila
200	g	Formaggio grattugiato

Mescolate tutti gli ingredienti per la salsa, condite con pepe e noce moscata.

Imburrate la pirofila. Distribuite i knöpfli e la verdura a strati. Ricoprite con il formaggio grattugiato e versateci sopra la salsa.

Gratinate per 20-30 minuti al centro del forno preriscaldato a 200°C.

Autore/fonte: Bäuerinnen- und Landfrauenverein beider Basel

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

