



Spätzlis aux lardons et aux bolets

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

👤 Laisser gonfler: env. 30 min

portion: 538 kcal, lip 23 g, glu 58 g, pro 24 g

Ingrédients

pour 4 personnes

300 g de farine
1 citron bio, moitié du zeste râpé
0.25 c.c. de muscade
1 c.c. de sel
1.5 dl de lait coupé d'eau (moitié lait /
moitié eau)
3 œufs frais

eau salée, bouillante

2 c.s. de beurre à rôtir
300 g de bolets, en tranches
0.5 c.c. de sel
un peu de poivre
2 oignons rouges, en fines lanières
150 g de lardons
2 c.s. de thym citron, ciselé
2 c.s. de marjolaine, ciselée

Comment c'est fait:

1. mélanger dans un grand bol farine, zeste de citron, muscade et sel, faire la fontaine. Mélanger le lait coupé d'eau et les œufs, verser peu à peu dans le puits en remuant, mélanger avec une cuillère en bois et battre jusqu'à ce que la pâte brille et fasse des bulles. Laisser reposer env. 30 min à couvert à température ambiante.
2. Faire tomber la pâte dans l'eau salée frémissante en la passant par portions au tamis à knöpflis. Faire pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire, égoutter.
3. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Baisser le feu, faire revenir les bolets env. 3 min, retirer, saler, poivrer. Faire revenir les oignons et les lardons env. 3 min, ajouter les spätzlis, poursuivre la cuisson un court instant, incorporer les herbes et les bolets.