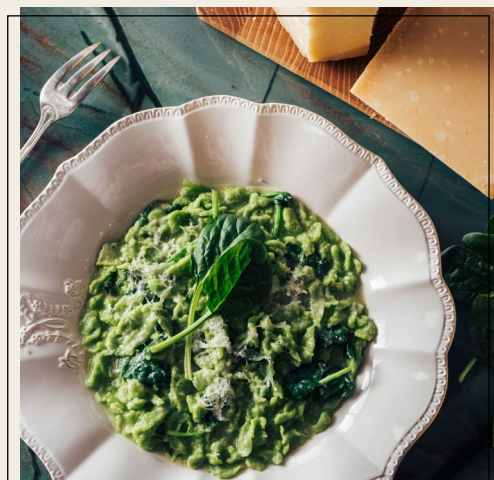


SPÄTZLE AUX ÉPINARDS




Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 G** de farine type 00
- 200 G** de semoule fine
- 4** œufs
- 120 G** d'épinards frais
- 300 G** lait entier
- 100 G** de beurre demi-sel
- 60 G** de [parmigiano reggiano](#)
- 60 G** de [pecorino](#)
- 1** bouquet de sauge
- [Noix de muscade](#)
- [Sel](#)
- [Poivre de Sarawak](#)

RÉALISATION

- 1.** Verser le lait dans un mixeur. Ajouter les 4 œufs, de la noix de muscade râpée, une pincée de sel, un généreux tour de poivre et les épinards (préalablement lavés). Mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'un liquide bien lisse.
- 2.** Ajouter la farine, puis la farine de semoule fine et mixer à nouveau pour obtenir une pâte épaisse, légèrement collante.
- 3.** Transvaser la pâte dans un cul de poule, filmer et laisser la pâte reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. En refroidissant, la pâte va s'épaissir davantage.
- 4.** Mettre à bouillir un grand volume d'eau bien salée (10 g de sel / L d'eau).
- 5.** Parallèlement, préparer un bac d'eau froide avec une dizaine de glaçons.
- 6.** Quand l'eau bout, verser de la pâte à spätzle dans un presse-purée et actionner la manivelle au-dessus de l'eau bouillante afin de réaliser les gnocchetti qui tombent dans l'eau bouillante. Laisser cuire les spätzle pendant une ou deux minutes puis les transvaser dans le bac d'eau froide à l'aide d'une araignée pour arrêter la cuisson. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de l'appareil à gnocchetti. Réserver l'eau de cuisson.
- 7.** Égoutter les gnocchetti à la passoire et réserver.
 **Vous pouvez conserver les gnocchetti ainsi refroidis et égouttés pendant une journée au réfrigérateur ou les congeler jusqu'à usage.**
- 8.** Faire fondre le beurre dans une grande poêle ([la saltapasta Casa Zanoni](#) est idéale !). Ajouter une poignée de feuilles de sauge et du poivre de Sarawak. Laisser le beurre à la sauge rôtir quelques instants.
- 9.** Parallèlement, râper le pecorino et le parmigiano.
- 10.** Lorsque le beurre est légèrement rôti, ajouter les spätzle dans la poêle et allonger la sauce d'une ou deux louches d'eau de cuisson des pâtes. Finir la cuisson des spätzle à la vague, en ajoutant quelques feuilles d'épinards, puis les fromages râpés.
- 11.** Dresser sur un joli plat de présentation, parsemer de parmesan râpé et déguster sans attendre.