

Spätzles au coulis de tomates et fines herbes



“ J’ai ressorti une recette de base de nouilles alsaciennes que j’avais publiée sur mon ancien blog, une recette initialement puisée chez [Aurélie](#) du blog [Mes envies et délices](#). Cette fois-ci, j’ai ajouté directement à la pâte du coulis de tomates et de la marjolaine”

Les Ingrédients :

(Pour environ 4 personnes) :

- 250 g de farine T55 ou T65
- 1 œuf
- 200 ml de [coulis de tomates](#)
- Eau ou jus de tomates
- Fines herbes au choix : [marjolaine](#), [sarriette](#), [origan...](#)
- Huile d’olive (ou beurre)
- 1 pincée de sel

Les Étapes :

Dans un bol versez la farine. Cassez-y les œufs et ajoutez le coulis de tomates, le sel et les fines herbes (*ici de la marjolaine*).

Mélangez à la spatule en bois le temps que le mélange devienne homogène.

Si la pâte est trop collante, ajoutez graduellement de l’eau ou du jus de tomates et mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Rectifiez l’assaisonnement.

Laissez reposer la pâte... idéalement 1 heure à température ambiante.

Faites bouillir une grande quantité d’eau salée. Préparez les spätzles. Dans ce cas, je les ai préparés à l’aide d’une plaque à pizza trouée que j’ai placée sur une casserole d’eau bouillonnante. A l’aide d’une marise, faites passer la pâte par les trous de la plaque à pizza. *Vous pouvez utiliser le [spätzle party de Tupperware](#) ou une râpe à spätzles.*

Lorsque les spätzles remontent à la surface de l’eau, ils sont cuits !

Retirez-les de l’eau à l’aide d’une écumoire au fur et à mesure qu’ils remontent à la surface de l’eau. Égouttez-les.

À partir de ce moment, vous pouvez les plonger dans de l’eau froide si vous ne les utilisez pas tout de suite.

Lorsque vous êtes prêts à les déguster, déposez-les dans une grande poêle anti-adhésive et faites-les revenir à l’huile d’olive (ou au beurre clarifié).

Lorsqu’ils sont bien grillés, servez-les tels quels ou avec du parmesan râpé !

Et Que Dire De Plus ?

- La recette traditionnelle de spätzles : 100 g de farine / 50 ml d’eau / 1 œuf. Je préfère lorsque la pâte est plus souple avec un goût moins prononcé en œuf.
- Recette : [\[Conserves\] Coulis de tomates non assaisonné, jus et concentré.](#)
- Une recette originale de [spätzles \(spätzlis\) à l’ail des ours.](#)
- Remplacez l’huile d’olive par du beurre.