

# Käsespätzle

Les Spätzle se trouvent parmi les plats allemands les plus connus. Ces pâtes à la forme irrégulière ont leur origine dans la Souabe, une région au Sud de l'Allemagne, et sont un accompagnement traditionnel aux plats de viandes ou de soupes. Ils sont traditionnellement préparés en cornant la pâte à Spätzle dans l'eau bouillante à l'aide d'une spatule ou couteau (heureusement il existe aussi des techniques un peu plus rapides).

Les Käsespätzle sont une sorte de gratin de Spätzle, préparés avec du Bergkäse ("fromage de montagne") et garni de Röstzwiebeln ("oignons caramélisés") et de ciboulette. Un vrai plat de réconfort pour les durs mois d'hiver!

## *Ingrédients:*

### Pâte à Spätzle:

200g semoule de blé dur fine  
200g farine tout-usage  
200g eau  
4 oeufs (M)  
4g sel

### Garniture:

200g Emmental  
200g Comté ou Gruyère  
4 gros oignons  
1 botte de ciboulette

## *Matériel:*

Mixeur-batteur avec feuille (optionnel - si vous n'en avez pas, utilisez un grand bol et un fouet)  
Moule à gratin (pour gratiner les Spätzle)  
Râpe (si vous n'achetez pas de fromage déjà râpé)  
Presse-purée, ou passoire à gros trous, ou petite planche + spatule/couteau  
Araignée ou écumoir  
Planche à découper  
Couteau  
Poêle anti-adhésive  
Bols pour stocker les ingrédients

### *Préparation:*

1. **Avant l'atelier.** Pesez les ingrédients pour la pâte à Spätzle. Épluchez les oignons. Râpez le fromage, si vous en achetez en morceau et pas déjà râpé.
2. **Pendant l'atelier.** Mettez une grande casserole avec de l'eau salée à chauffer. Préchauffez le four à 150°C/300°F.
3. **Préparer les Röstzwiebeln.** Émincez les oignons. Dans une poêle anti-adhésive, chauffez 1 cuillère à soupe de beurre à feu moyen et ajoutez les oignons. Suez-les pendant 20-30 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
4. Émincez la ciboulette et réservez-la dans un petit bol.
5. **Préparer la pâte à Spätzle.** Dans le bol du mixeur-batteur, mélangez les farines et le sel. En battant avec la feuille à vitesse moyenne, ajoutez les œufs un par un et ensuite l'eau. Battez jusqu'à ce que vous voyez des bulles apparaître, environ 3 minutes. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
6. **Cuisez les Spätzle** en plusieurs étapes dans l'eau légèrement bouillante. Si vous utilisez un presse-purée, remplissez-le avec la pâte et pressez la pâte en deux fois dans l'eau légèrement bouillante. Si vous utilisez une passoire à gros trous, placez la passoire sur la casserole, mettez une bonne louche de pâte dans la passoire et pressez-la avec la louche, une corne ou une grande cuillère. Si vous utilisez une planche et une spatule ou couteau (la technique traditionnelle), mettez une bonne cuillère de pâte sur le bout de la planche et cornez des petits morceaux de pâte dans l'eau bouillante avec la spatule ou le couteau.
7. Dès que les Spätzle flottent à la surface, ils sont prêts. Sortez-les de l'eau à l'aide d'une araignée ou écumoir en les égouttant bien. Placez-les directement dans le moule à gratin et enfournez-les. Répétez cette étape jusqu'à ce que vous ayez utilisé la moitié de la pâte à Spätzle. À ce point, garnissez les Spätzle dans le moule avec la moitié du fromage râpé et enfournez-les de nouveau. Continuez avec le reste de la pâte comme avant. Garnissez la dernière couche de Spätzle avec le reste du fromage et enfournez-les en augmentant la température de votre four à 180°C/375°F et en changeant à la fonction "griller". Gratinez les Spätzle jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et un peu bruni, environ 10 minutes. Sortez les Spätzle du four.
8. Garnissez les Spätzle des Röstzwiebeln et la ciboulette.

*Conseil de la cheffe:* les Käsespätzle peuvent être accompagnés d'une petite salade d'hiver (par exemple une salade de kale, poires, noix torréfiées et fromage bleu) et un verre de rouge avec un peu plus d'acidité pour équilibrer la richesse du plat, comme un joli Blaufränkisch ou Zweigelt.