

## Spatzel à l'ail nouveau



### Ingrédients

- 225 g de farine de petit épeautre T80
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 5 cl d'eau
- 1 ou 2 tiges d'[ail nouveau](#)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse pincée de sel marin
- gros sel marin pour l'eau de cuisson

### Préparation

Dans un saladier, verser la farine et la pincée de sel. Former un puits puis incorporer les œufs. Délayer petit à petit avec le lait puis l'eau en continuant de remuer. Travaillez la pâte: elle doit être lisse un peu liquide. Placer 30 minutes au réfrigérateur. Pendant ce temps dans un faitout, porter un grand volume d'eau salée à ébullition. Hacher les tiges et têtes d'ail.

Verser une partie de la pâte sur la grille à spätzle et la faire passer à travers les trous avec une spatule (ou une corne à pâtisserie). Faire pocher les spätzle 30 secondes puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les déposer dans un récipient d'eau bien froide. Renouveler l'opération avec le reste de pâte. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'ail haché puis ajouter les spätzle jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Servez aussitôt!