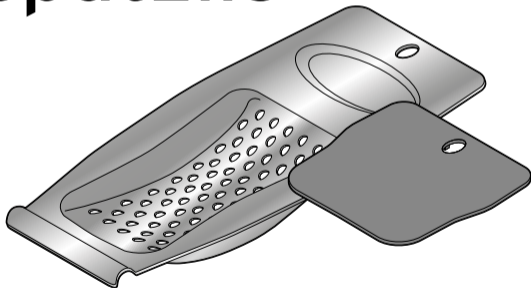


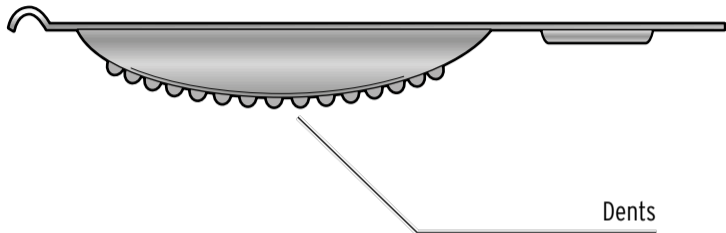
Râpe à spätzlis

Chère cliente, cher client!

Elle est toujours à portée de main: grâce à votre nouvelle râpe à spätzlis, vous pourrez facilement préparer des spätzlis. La spatule se fixe très facilement à la râpe pour le rangement.

L'équipe Tchibo





Utilisation

Attention aux rayures

Certaines dents de la râpe peuvent être très tranchantes. Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage. Rangez la râpe hors de portée des enfants.

Recette des spätzlis souabes

Ingrédients pour env. 4 personnes:

400 g de farine

env. 250 ml d'eau

4 œufs (taille M)

1 c.c. de sel

Préparation

1. Mettre la farine, les œufs, le sel et environ la moitié de l'eau dans un bol mélangeur et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un batteur électrique (embout batteur).
2. Ensuite, verser l'eau restante mais pas plus que la quantité nécessaire pour obtenir une pâte légèrement épaisse. Battre/pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles et ne présente plus de grumeaux. Pour vérifier la consistance de temps en temps, faire couler la pâte d'une cuillère en bois dans le bol. Celle-ci doit s'écouler de la cuillère lentement et lourdement.

i La consistance de la pâte aura une influence la forme des spätzlis. Pour des spätzle longs et fins, la pâte doit être plutôt liquide, pour des spätzlis ou knöpflis plus épais, elle doit être plutôt ferme.

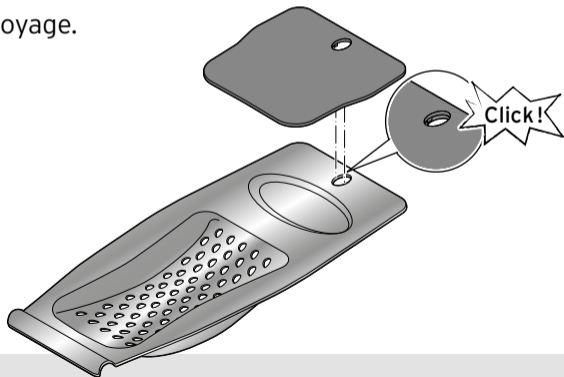
▷ Vous pouvez modifier la consistance en ajoutant de l'eau ou de la farine.

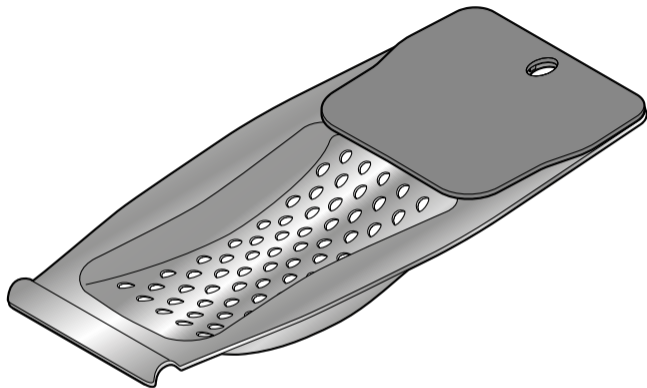
3. Laisser reposer la pâte et, pendant ce temps, faire bouillir env. 2 litres d'eau salée dans une grande marmite (Ø max. 28 cm).
4. Lorsque l'eau bout, baisser le feu pour que l'eau ne frémissse plus que légèrement.
5. **Placer la râpe à spätzlis sur la marmite** et déposer env. 2 cuillères à soupe de pâte sur la râpe.
6. À l'aide de la spatule, frotter la portion de pâte **uniformément dans les deux sens pour que les spätzlis tombent à travers la râpe.**
7. Retirer la râpe à spätzlis de la marmite. Lorsque les spätzlis flottent dans l'eau, c'est qu'ils sont cuits. Retirez-les de l'eau de cuisson à l'aide d'une écumoire ou autre.
8. Répéter les étapes 5 et 6 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
9. Faire revenir les spätzlis dans du beurre dans une poêle antiadhésive et les servir.



Nettoyage

- ▷ Rincez la râpe à l'eau **froide** si possible juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi. Nettoyez la râpe soigneusement avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. Le mieux est de nettoyer les dents avec une brosse à vaisselle qui permet d'atteindre facilement les interstices. La râpe et la spatule passent aussi au lave-vaisselle. Toutefois, ne placez pas la spatule juste au-dessus des résistances.
- ▷ Séchez les pièces tout de suite après le nettoyage.
- ▷ Pour ranger la spatule, fixez-la à la râpe.





Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch

Référence: 685 820
