



Spätzlis au séré

(Surgélation professionnelle ou pasteurisation)

Recette pour 10 personnes

400 g de farine blanche
100 g de semoule de blé dur fine
375 g de séré demi-gras
375 g d'œufs entiers frais (50-55 g chacun)
2 g de poudre à lever
Sel, poivre blanc moulu
Noix de muscade moulue

A: Céréales contenant du gluten
A: Céréales contenant du gluten
A: Lait
A: Œuf

80 g de beurre
Sel

A: Lait

Préparation

- Tamiser la farine blanche
- Battre l'œuf entier, ajouter le séré demi-gras
- Ajouter la farine blanche, la semoule de blé dur fine, la poudre à lever, le sel, le poivre et la muscade
- Mélanger le tout dans le batteur et battre jusqu'à obtention d'une pâte très lisse, pas trop liquide jusqu'à ce qu'elle forme des bulles
- Presser à travers une passoire à spätzlis dans de l'eau salée bouillante ou racler à partir d'une planche
- Dès que les spätzlis remontent à la surface, les retirer et les laisser refroidir dans le *réfrigérateur choc*
- Faire revenir les spätzlis au beurre dans une poêle lyonnaise, avec ou sans coloration et assaisonner selon votre goût

Conseil pratique

Si vous préparez les spätzlis à l'avance, ajoutez un peu d'huile après les avoir égouttés et mélangez bien pour éviter qu'ils ne collent entre eux. Couvrez-les ensuite immédiatement d'un film alimentaire et placez-les au frais.

Préparation avec les systèmes de cuisson suisses

Surgélation professionnelle: Après la cuisson, égoutter les spätzlis, les déposer sur un tapis en silicone et les surgeler rapidement de manière professionnelle dans le FrigoJet à -40 °C.

Pasteurisation: Mettre les spätzlis dans un sachet sous vide résistant à la cuisson. Pasteuriser à la vapeur à 85 °C pendant env. 15 min, puis refroidir rapidement dans le FrigoJet à <5 °C.

Durée de conservation

- Surgélation professionnelle: 6 mois
- Pasteurisation: 21 jours (preuve apportée via le concept HACCP de l'entreprise)

Régénération

Faire revenir les spätzlis au séré dans une poêle lyonnaise, avec ou sans coloration et assaisonner ou les régénérer dans le combisteamer pendant 10 minutes. Agrémentés de ciboulette finement ciselée, ils constituent un délicieux accompagnement qui complète harmonieusement tout menu à base de gibier.