Spätzle à la hollandaise

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Ingrédients

10

- 1250 g de farine
- 500 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 250 g de beurre clarifié
- 250 g de Old Amsterdam (Vieil Amsterdam)
- 250 ml d'eau froide
- 40 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 g de sel
- 20 œufs
- cresson
- sel

Méthode de préparation

Mélanger la farine avec les œufs, la purée d'ail, le sel et l'eau au robot de manière à obtenir une pâte ferme, légèrement collante. Laisser reposer la pâte 30 minutes hors du réfrigérateur. Faire bouillir un grand volume d'eau salée. Passer la pâte dans un presse-purée. Plonger la pâte dans l'eau bouillante et cuire jusqu'à ce que les spätzle remontent à la surface. Retirer les spätzle de l'eau et les rincer aussitôt. Faire revenir les spätzle dans le beurre clarifié et saler et poivrer. Servir les spätzle avec le pesto et le Old Amsterdam et garnir de cresson.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000