



Préparation

1. Verser le lait, la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Ajouter les œufs et mélanger brièvement. La pâte peut être irrégulière, c'est même mieux s'il reste des traces de blanc d'œuf: cela rendra le Schmarrn moelleux.
3. Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Verser la pâte de manière à recouvrir le fond de la poêle sur environ 1 cm d'épaisseur.
4. Laisser cuire la pâte 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Puis la découper grossièrement en quatre à l'aide de deux fourchettes ou d'une spatule, saupoudrer légèrement de sucre et retourner les morceaux.
5. Laisser cuire encore un peu jusqu'à ce que le Schmarrn soit bien cuit. Pour finir, le déchirer en gros morceaux à l'aide de deux fourchettes. Saupoudrer de sucre glace et servir directement dans la poêle.

Kaiserschmarrn

Ingrédients

- 4 œufs
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de farine
- 1-2 cs de sucre
- une pincée de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 cs de beurre
- quelques raisins secs
- sucre glace

Servir avec

- un Beerenauslese, Heidi Schröck
- un nectar d'abricot

Conseils

- Cette recette permet toutes les fantaisies. Mélanger, retourner, déchirer: rien ne doit être uniforme.
- On peut l'accompagner de compote de pommes ou de confiture de quetsches (en pot).
- Le Kaiserschmarrn est encore meilleur partagé: servez-le directement à table dans la poêle.