



Spaetzle poêlés à la Fourme d'Ambert et poires Williams confites au Monbazillac

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Fourme d'Ambert : 200 g
Poire Williams : 4
Vin Monbazillac : 75 cl
Beurre : 100 g
Noix

PRÉPARATION

1. Éplucher et tailler les poires en quartiers, puis les pocher à feux doux dans le vin jusqu'à ce qu'elles soient confites.
2. Tailler la fourme d'Ambert en cube de 1 cm de côté et réserver au frais.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle, puis faire revenir les spaetzle jusqu'à coloration.
4. Ajouter les poires puis la fourme d'Ambert dans la poêle.
5. Une fois la fourme fondue servir aussitôt.

Bon Appétit !