



## Gratin de Spaetzle aux petits légumes

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g  
Poivron rouge : 1/2  
Poivron jaune : 1/2  
Courgette : 1/2  
Echalote : 1  
Gousses d'ail : 2  
Crème épaisse : 200 ml  
Gruyère râpé : 100 g

### PRÉPARATION

1. Laver, sécher et couper en dés les poivrons et la courgette.
2. Peler l'échalote et les gousses d'ail.
3. Faire chauffer le four à 180°.
4. Mixer les poivrons et la courgette. Puis mixer l'échalote et l'ail.
5. Mélanger tous les légumes mixés avec la crème épaisse puis avec les spaetzle.
6. Placer le tout dans un plat à gratin, recouvrir de gruyère et enfourner pendant 25 min à 180°.

**Céline Schnell**

Site Web

Page Facebook

*Bon Appétit !*