Fiche recette



Spaetzle poêlés à l'orange et légumes étuvés

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Oranges : 2
Carottes julienne : 200 g
Courgettes julienne : 200 g
Céleri julienne : 100 g
Gingembre frais râpé : 30 g
Fond blanc de volaille : 500 g
Beurre : 50 g + 75 g

PRÉPARATION

1. Faire revenir dans 50 g de beurre les juliennes de légumes puis les déglacer avec le jus des 2 oranges.
2. Ajouter le gingembre frais râpé puis mouiller au ¾ avec le fond de volaille. Cuire jusqu'à évaporation du liquide.
3. Poêler les spaetzle au beurre jusqu'à légère coloration.
4. Ajouter les légumes puis le reste du fond blanc.Assaisonner et servir aussitôt.

Assaisonner et servir aussitôt.

Bon Appétit !