



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 !