



Fleischschnacka au bouillon de légumes et champignons poêlés

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Fleischschnacka : 4
Oignons : 1
Poireau : 1
Céleri rave : 1/2
Carottes : 3
Cèpes frais ou surgelés : 50 g
Girolles fraîches : 50 g
Noix de beurre
Huile : 1 cuillère à café
Gousse d'ail

PRÉPARATION

1. Détailler les légumes en petits morceaux (plus c'est petit, plus c'est mignon) : l'oignon, les carottes, le céleri en petits cubes et le poireau émincé, le chou fleur détaillé en petites fleurettes.
2. Faire chauffer 1,5 litre d'eau et y plonger les légumes. Salez et poivrez puis couvrir et faire cuire à feu moyen pendant 35 à 45 minutes.
3. Faire chauffer une petite casserole d'eau et y blanchir les champignons (préalablement essuyés et coupés si trop gros) pendant 30 secondes dans l'eau bouillante. Egoutter.
4. Faire chauffer une poêle et y faire revenir les champignons 5 minutes dans le beurre et l'huile, ajouter l'ail et poursuivre encore 5 minutes. Les champignons doivent être bien dorés.
5. Dans une autre poêle y faire dorer les Fleischschnacka sur les 2 faces.
6. Servir du bouillon dans les assiettes à soupe (ou bols), ajouter 1 Fleischschnacka puis des champignons. Servir de suite !

Bon Appétit !

Florence Bigot

Site web

Page Facebook