Fiche recette



Spaetzle aux coques et moules de Bouchot

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Echalote ciselée : 50 g
Vin blanc sec : 1/4 l
Crème épaisse : 150 g
Ciboulette
Coques : 500 g
Moules : 1 kg
Beurre : 100 g + 50 g

PRÉPARATION

- Ébarber et laver les coquillages jusqu'à ne plus avoir de sable dans l'eau.
- Faire revenir les échalotes au beurre puis déglacer au vin blanc.
- Ajouter les coquillages et cuire à couvert. Lorsque les coquillages sont ouverts, les débarrasser puis les décortiquer.
- Réserver le jus de cuisson en le filtrant dans une passette.
- Poêler les spaetzle au beurre sans coloration. Ajouter du jus de cuisson des coquillages et la crème épaisse, puis les coquillages décortiqués, la ciboulette et servir aussitôt.

Bon Appétit !