



Poêlée de Spaetzle à l'ail des ours

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Spaetzle : 400 g
Pesto à l'ail des ours : 3 cuillères à café
Oignon rouge : 1
Beurre : 1 noix
Vinaigre balsamique : 1 cuillère à soupe
Sucre roux : 1 cuillère à soupe
Comté : 50 g
Pignons de pin : 1 poignée

PRÉPARATION

1. Couper l'oignon en fines tranches à l'aide d'une mandoline, puis défaire les tranches.
2. Faire revenir les Spaetzle comme indiqué sur le paquet. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter le pesto à l'ail des ours dans la poêle et bien mélanger.
3. Dans une seconde poêle commencer par torréfier quelques pignons de pin à sec. Réserver. Puis faire fondre 1 noix de beurre puis y faire revenir l'oignon. Lorsqu'il devient un peu transparent, ajouter une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à soupe de sucre roux pour le caraméliser.
4. Découper le comté en dés.
5. Déposer les Spaetzle dans une assiette, ajouter par dessus les oignons caramélisés puis quelques dés de comté et quelques pignons de pin torréfiés.

Bon Appétit !

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook