Fiche recette





Knepfle aux asperges et ail des ours

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

• Knepfle: 1 paquet de 400g Asperges : 1 verrine • Ail des ours : 10 feuilles

• Crème épaisse : 2 cuillères à soupe

Sel Poivre

PRÉPARATION

- 1. Mettre les knepfle dans une poêle et ajouter la crème avec le sel et le
- 2. Couper les asperges et ajouter dans la poêle.
- 3. Laver l'ail des ours, le ciseler et l'ajouter dans la poêle.

Nicole Passion Cuisine

Site Web Page Facebook

Bon Appétit!

