Fiche recette



Spaetzle aux légumes, blettes, champignons et crème fraîche

INGRÉDIENTS

Ingrédients

1 paquet de spaetzle aux légumes : 320 g
Feuilles de blettes : 4
Oignon : 1
Gousse d'ail : 1
Champignons frais : 250 g
Persil frais
Sel, Poivre
Crème : 2 cuillères à soupe

> Si vous ne trouvez pas de blettes, les remplacer par du poireau ou des épinards.

PRÉPARATION

1. Couper en fines lanières les feuilles de blettes et bien les laver.
2. Mettre le vert des blettes dans de l'eau bouillante salée.
3. Cuire environ 20 minutes avant de les égoutter. Les feuilles doivent être tendres.
4. Nettoyer les champignons en coupant les pieds puis les trancher en 3 ou 4.
5. Dans une poêle, chauffer un peu d'huile et verser les champignons coupés. Une fois dorés, ajouter l'ail écrasé, le persil haché puis assaisonner.
6. Dans une poêle, faire dorer un oignon, ajouter les feuilles de blettes cuites, bien assaisonner et cuire quelques minutes avant d'ajouter la crème fraîche.coupés. Une fois dorés, ajouter l'ail écrasé, le persil haché puis assaisonner.
7. Dans une autre poêle, chauffer de l'huile et y faire dorer les spaetzle.
8. Servir les spaetzle avec les blettes et les champignons.
9. Dans une poêle, faire dorer un oignon, ajouter les feuilles de blettes cuites, bien assaisonner et cuire quelques minutes avant d'ajouter la crème fraîche.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !