



Knepfle aux champignons poêlés

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Knepfle aux oeufs frais Traiteur Schneider
: 1 paquet

Cèpes fraîches : 100 g

Girolles fraîches : 100 g

Champignons de Paris : 1 ou 2

Bouquet de persil : 1

Gousse d'ail : 1

Oignon : 1

Parmesan en copeaux : 50 g

Crème épaisse : 1 pot

Pinot gris d'Alsace : 1 verre

Huile olive extra vierge

Muscade

PRÉPARATION

1. Laver les champignons frais et le bouquet de persil puis le sécher.
2. **Pour le dressage :** Finement hacher l'oignon et l'ail puis les faire revenir doucement à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
3. Commencer par déposer les knepfle bien dorés dans une assiette creuse.
4. Pendant ce temps, découper les cèpes en tronçons. Lorsque l'oignon devient translucide dans la poêle, y ajouter les champignons. Laisser mijoter une dizaine de minutes en ajoutant au préalable 1 verre de Pinot gris d'Alsace.
5. **Mise en œuvre :** Préparer avec des copeaux de parmesan, des brins de persil et des lamelles de champignons de Paris.
6. Faire revenir les knepfle dans une seconde poêle avec un peu d'huile d'olive pour qu'ils soient bien dorés.
7. Juste avant de servir ajouter une grosse cuillère de crème fraîche aux champignons et le persil.

Bon Appétit !