



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 poivre.
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 !