Fiche recette



Spaetzle poêlés au caramel beurre salé, pommes confites façon tatin

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Pommes : 2
Sucre : 125 g
Crème : 100 g
Fleur de sel
Beurre : 50 g + 50 g
Cannelle en poudre

PRÉPARATION

1. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule puis réduire avec la crème, ajouter une pincée de fleur de sel.
2. Éplucher et couper les pommes en cube de 1 cm de côté puis les poêler légèrement avec 50 gr de beurre, les déglacer avec une partie du caramel. Une fois confites les réserver.
3. Poêler les spaetzle avec le restant du beurre, ajouter une pincée de cannelle en poudre et mélanger les pommes confites façon tatin, puis le restant du caramel selon votre goût.

Peut s'accompagner d'une boule de glace ou de chantilly.

Bon Appétit !