



Spaetzle de la mer au lait de coco

INGRÉDIENTS

Pour 2 ou 3 personnes

- Fenouil : ½
- Spaetzle aux œufs frais : 1 paquet
- Petites crevettes cuites : 6
- Truite fumée : 2 petites tranches
- Lait de coco : 20 cl
- Gingembre frais râpé : 1 cm
- Huile d'olive : 3 cuillères à café
- Jus de citron
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Nettoyer le fenouil et le couper en fines lamelles.
2. Faire revenir le fenouil à l'huile 15 minutes, ajouter un peu d'eau si besoin pour qu'il ne colle pas et cuire 10 minutes.
3. Préparer la sauce en râpant le gingembre dans le lait de coco. Ajouter le sel et le poivre et faire chauffer au moment de servir.
4. Poêler les **spaetzle** avec une noix de beurre.
5. Couper la truite en lamelle et décortiquer les crevettes pour les couper en tronçons.
6. Mélanger les crevettes, la truite et le fenouil avec les spaetzle aux œufs frais.
7. Verser la sauce au moment de servir.

Nicole Passion Cuisine

Site web

Facebook

Instagram

Bon Appétit !