



Gratin de courgettes et spaetzle

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Spaetzle : 400 g
Courgettes : 2
Gousses d'ail : 2
Saumon fumé : 250 g
Huile d'olive
Garniture extra crémeuse : 50 g
Gruyère rapé
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Faire revenir 400g de spaetzle
2. Éplucher les courgettes et les mixer très avant de les faire revenir dans l'huile d'olive avec les gousses d'ail
3. Ajouter le saumon fumé coupé en petits morceaux et laisser le tout cuire encore 5 minutes
4. Ajouter la garniture
5. Mettre le tout dans un plat à gratin et parsemer de gruyère râpé

Bon Appétit !