Fiche recette



Schniederspaetzle écume au lard paysan

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Oignons : 5
Lardons : 400 g
Garniture pour tarte flambée : 150 g
Lard paysan : 200 g
Lait entier : ½ l
Beurre : 100 g

PRÉPARATION

1. Éplucher puis émincer les oignons en fines rondelles, les faire revenir avec du beurre pour obtenir une compotée d'oignons.
2. Faire revenir les lardons jusqu'à coloration puis mélanger à la compotée d'oignons en ajoutant la garniture pour tarte flambée.
3. Mettre à infuser le lard dans le lait entier en le chauffant, saler et poivrer. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour obtenir une émulsion.
4. Poêler au beurre les spaetzle jusqu'à coloration puis ajouter le mélange oignons-lardons, assaisonner. Servir avec l'écume au lard.

Gilles Leininger
Jardin Secret à la Wantzenau

Bon Appétit !