Fiche recette



Spaetzle et crème de munster au cumin

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Spaetzle aux œufs frais : 400g
Munster au lait cru : environ 180g
Lait : 50 ml
Crème fraîche : 50 ml
Sel, poivre, cumin en poudre

PRÉPARATION

1. Couper le Munster en petits dés.
2. Mélanger ensemble le lait, la crème et le Munster dans une casserole.
3. Faire chauffer à feu très doux en remuant souvent pour faire fondre le Munster. Saler, poivrer et ajouter un peu de cumin.
4. Pendant ce temps, faire dorer les Spaetzle comme indiqué sur le paquet.
5. Servir les Spaetzle dans une assiette et verser par dessus la crème de Munster.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !