



Spaetzle aux champignons

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- Spaetzle : 1 paquet de 600g
- Champignons de Paris : 400g
- Épinards : 200g
- Grana Padano : 40g
- Pignons : 30g
- Gousse d'ail : 1
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Rincer les champignons et les couper en lamelles.
2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire cuire les champignons à feu moyen pendant 10min.
3. Rincer les épinards et les faire cuire 3min dans une casserole à feu vif en remuant. Égoutter.
4. Ajouter les spaetzle dans la sauteuse avec les champignons. Couvrir et cuire à feu très doux pendant 5 à 8min. Saler et poivrer.
5. Éplucher et hacher l'ail.
6. Mixer les épinards avec l'ail haché, le parmesan, les pignons et le poivre. Verser un filet d'huile d'olive pour que le pesto ne soit pas trop épais.
7. En fin de cuisson des **spaetzle**, ajouter le pesto d'épinards et bien mélanger.
8. Assaisonner et servir chaud.

Recettes et Cabas

Paniers prêts à cuisiner

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !