

# Schniederspaetzle écume au lard paysan



**Schneider**  
TRAITEUR

*Les produits vrais d'Alsace*

**50 repas**  
*Gastronomiques*  
**A GAGNER!**

## Schniederspaetzle écume au lard paysan

### Ingrédients pour 4 personnes :

Spaetzle : 400 gr  
 Oignon : 5  
 Lardon : 400 gr  
 Crème pour tarte flambée : 150 gr  
 Lard paysan : 200 gr  
 Lait entier : ½ l  
 Beurre : 100 gr



Eplucher puis émincer les oignons en fines rondelles, les faire revenir avec du beurre pour obtenir une compotée d'oignons.

Faire revenir les lardons sans matière grasse jusqu'à coloration puis mélanger à la compotée d'oignons en ajoutant l'appareil pour tarte.

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.

Poêler au beurre les spaetzle jusqu'à coloration, ajouter le mélange oignons-lardons, assaisonner puis servir avec l'écume au lard.

**Vous aussi, créez une recette originale  
 avec des Spaetzle, et GAGNEZ**

**l'un des 50 repas**  
*Gastronomiques*  
**dans votre région**

**Jouez sur :**  
**[www.schneider-traiteur.com](http://www.schneider-traiteur.com)**

**Schneider**  
 TRAITEUR  
*Les produits vrais d'Alsace*