

# Spaetzle aux coques et moules de Bouchot



**Schneider**  
TRAITEUR

*Les produits vrais d'Alsace*

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

## Spaetzle aux coques et moules de Bouchot

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- Spaetzle : 400 gr
- Echalote ciselée : 50 gr
- Vin blanc sec : ¼ l
- Crème épaisse : 150 gr
- Ciboulette : P.M
- Coques : 500 gr
- Moules : 1 kg
- Beurre : 100 + 50 gr



Ebarber et laver les coquillages jusqu'à ne plus avoir de sable dans l'eau.

Faire revenir les échalotes au beurre puis déglacer au vin blanc.

Ajouter les coquillages et cuire à couvert, lorsque les coquillages sont ouverts les débarrasser puis les décortiquer, réserver le jus de cuisson en le filtrant dans une passette.

Poêler les spaetzle au beurre sans coloration, ajouter du jus de cuisson des coquillages et la crème épaisse, mettre les coquillages décortiqués, la ciboulette et servir aussitôt.

**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*