

Spaetzle poêlés au caramel beurre salé, pommes confites façon Tatin



Schneider
TRAITEUR

Les produits vrais d'Alsace

50 repas
Gastronomiques
A GAGNER ! ▶

Spaetzle poêlés au caramel beurre salé, pommes confites façon Tatin

Ingrédients pour 4 personnes :

Spaetzle : 400 gr

Pommes : 2

Sucre : 125 gr

Crème : 100 gr

Fleur de sel : P.M.

Beurre : 50 + 50 gr

Cannelle poudre : P .M.



Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule puis décuire avec la crème, ajouter une pincée de fleur de sel.

Eplucher et couper les pommes en cube de 1 cm de côté puis les poêler légèrement avec 50 gr de beurre, les déglacer avec une partie du caramel. Une fois confites les réserver.

Poêler les spaetzle avec le restant du beurre, ajouter une pincée de cannelle en poudre et mélanger les pommes confites façon tatin, puis le restant du caramel selon votre goût.

Peut s'accompagner avec une boule de glace ou de la chantilly.

**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

Schneider
TRAITEUR
Les produits vrais d'Alsace