

Spaetzle poêlés à la Fourme d'Ambert et poire Williams confite au Monbazillac



Schneider
TRAITEUR

Les produits vrais d'Alsace

50 repas
Gastronomiques
A GAGNER!

Spaetzle poêlés à la Fourme d'Ambert et poire Williams confite au Monbazillac

Ingrédients pour 4 personnes :

Spaetzle : 400 gr

Fourme d'Ambert : 200 gr

Poire Williams : 4

Vin Monbazillac : 75 cl

Beurre : 100 gr

Noix : P.M.



Eplucher et tailler en quartier les poires, puis les pocher à feu doux dans le vin jusqu'à ce qu'elles soient confites.

Tailler la fourme d'Ambert en cube de 1 cm de côté et réserver au frais.

Faire fondre le beurre dans une poêle, puis faire revenir les spaetzle jusqu'à coloration.

Ajouter les poires puis la fourme d'Ambert dans la poêle. Une fois la fourme fondue servir aussitôt.

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

T'un des **50 repas**
Gastronomiques
dans votre région

Jouez sur :
www.schneider-traiteur.com

Schneider
TRAITEUR
Les produits vrais d'Alsace