

Spaetzle poêlés à l'orange et légumes étuvés



Schneider
TRAITEUR

Les produits vrais d'Alsace

50 repas
Gastronomiques
A GAGNER!

Spaetzle poêlés à l'orange et légumes étuvés

Ingrédients pour 4 personnes :

Spaetzle : 400gr

Orange : 2

Carotte julienne : 200 gr

Courgette julienne : 200 gr

Cèleri julienne : 100 gr

Gingembre frais râpé : 30 gr

Fond blanc de volaille : 500 gr

Beurre : 50 + 75 gr



Faire revenir dans du beurre les juliennes de légumes et les déglacer avec le jus des 2 oranges.

Ajouter le gingembre frais râpé puis mouiller au $\frac{3}{4}$ avec le fond de volaille, cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Poêler les spaetzle au beurre jusqu'à légère coloration, ajouter les légumes puis le reste du fond blanc.

Pour donner un aspect glacé, assaisonner et 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