

Spaetzle et son vacherin Mont D'OR



Schneider
TRAITEUR

Les produits vrais d'Alsace

50 repas
Gastronomiques
A GAGNER!

Spaetzle et son vacherin Mont D'OR

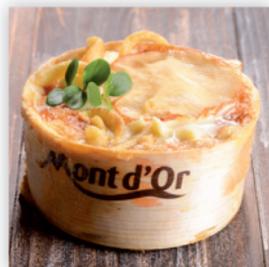
Ingrédients pour 4 personnes :

Spaetzle : 200 gr

Vacherin Mont D'OR : environ 500 gr

Préparation pour tarte flambée :
1 cuillère à soupe

Vin blanc d'Alsace Auxerrois : 15 cl



Préchauffer le four à 200 °C. Laisser le vacherin dans son emballage
Avec un couteau retirer le couvercle, garder un bord d'environ 1,5 cm.
Vider le vacherin de son fromage à l'aide d'une cuillère en gardant
du fromage sur la paroi et dans le fond.

Mélanger le fromage avec de la préparation pour tarte flambée pour
détendre l'appareil et mélanger avec les spaetzle.

Verser la moitié du vin blanc au fond de la boîte et mettre le mélange
de spaetzle puis le reste du vin blanc, couvrir avec le couvercle
préalablement enlever et réserver au frais pendant 30 min.

Mettre au four pendant 15 min à 200° C puis 10 min à 180° C
jusqu'à coloration.

**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