

Spätzle aux champignons (pour 2 personnes)



Ingrédients :

250g de champignon

2 gousses d'ail

300g de spätzle du Barbu

2 cuillères à soupe de crème

2 oignons

Bouquet de persil plat

- Nettoyer, éplucher et trancher les champignons et les oignons
- Faire revenir les champignons et les oignons 5 à 7 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés (Saler en fin de cuisson, le sel fait ressortir l'eau des champignons)

Préparez les assaisonnements

- Peler et ciseler l'ail.
- Rincer, effeuiller et ciseler le persil plat

- Une fois les champignons et oignons cuits, ajouter les assaisonnements. Faites revenir 30 sec puis réservez-les sur une assiette.
- Faire revenir les spätzle 5 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajouter les champignons, les oignons et la crème. Salez, poivrez. Faites chauffer 2 à 3 min.

Servez immédiatement. Bon appétit !