

Smoky Spätzle

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

Ingrédients (4 personnes) :

- 500 g de spätzle frais (ou 250 g secs)
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 oignon
- 200 g de champignons forestiers (ou Paris bruns)
- 120 g de lardons paysans fumés
- 100 g de scamorza fumée râpée
- 10 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe de sauce Alélor Piment Fumé
- 1 c. à café de paprika fumé
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre



Étapes :

Étapes :

1. Cuire les spätzle dans une grande casserole d'eau bouillante salée (3 à 4 min pour les frais). Égoutter et réserver.
2. Faire revenir les lardons à sec dans une grande poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver sur papier absorbant.
3. Dans la même poêle, faire fondre le beurre. Faire suer l'oignon émincé 5 min.
4. Ajouter les champignons en lamelles, cuire 5 min à feu vif jusqu'à coloration.
5. Verser la crème, ajouter la sauce Piment Fumé et le paprika fumé. Laisser réduire 2 min.
6. Incorporer les spätzle et les lardons, mélanger pour bien enrober. Réchauffer 2 min.
7. Hors du feu, ajouter la scamorza fumée râpée, mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde.
8. Parsemer de ciboulette ciselée et servir aussitôt.