



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Spaetziflette au Munster .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 10 g de beurre
- 100 g de lardons nature
- 140 g de Munster
- 3 oignons jaunes
- 300 g de spaetzles fraîches
- Cumin

- Préchauffer le four à 180°C th.6. Faire revenir les spaetzles et les lardons dans 5 g de beurre
- Ajouter le cumin et les oignons émincés, bien mélanger
- Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Découper de fines lamelles de Munster avec la croûte. Beurrer légèrement un plat à gratin
- Disposer les spaetzles et lardons dans le plat
- Recouvrir des lamelles de Munster, rajouter du cumin
- Laisser gratiner pendant 10 minutes



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs