

Spätzle aux champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est-à-dire autant que nécessaire. Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez les adapter selon vos goûts. Et pour tout vous avouer, je ne pèse jamais, je fais tout au feeling et je goûte pour adapter.

- 200g de spätzles (ou spaetzles)
- 15 champignons de Paris (environ)
- 1/2 verre de parmesan
- une noix de beurre
- du sel et du poivre



Faites cuire les spätzles comme indiqué sur l'emballage dans une casserole d'eau salée.

Pendant ce temps, coupez les champignons en lamelles et faites les revenir dans une poêle avec une noix de beurre.

Lorsqu'ils sont cuits, égouttez les spätzles et versez-les dans la poêle. Salez et poivrez. Laissez cuire quelques minutes en remuant.

Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé, mélangez et servez.