



*Spaetzle aux champignons
sauce cancoillotte*



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients : pour 4 personnes

500 g de spaetzle	1 oignon blanc
250 g de petits champignons brun	2 gousses d'ail
250 ml de crème fraîche	Poivre 5 baies
1 pot de Cancoillotte nature	Sel
Vin Sylvaner d'Alsace 60 ml (ou autre vin blanc d'Alsace)	

Faites cuire les spaetzle.

Pendant ce temps, coupez les champignons en lamelles.

Dans une casserole, faites revenir l'ail écrasé et l'oignon haché finement dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez la crème fraîche, la cancoillotte, le vin et les champignons.

Poivrez, salez et laissez mijoter quelques minutes.

Servez les spaetzle dans des assiettes, puis arrosez avec la sauce à la cancoillotte et aux champignons.

Servez chaud.

