



SPÄTZLI A LA CIBOULETTE ET MEDAILLONS DE LOTTE

Pour 4 personnes:

Ingrédient :

- 8 Médailles de lotte
- 200g de tomate cerise
- 1 Gousse d'ail
- 4 Tranche de pain de mie
- 1dl lait
- 1 œuf
- 80g de farine
- 1 botte de ciboulette

Recette :

1. Pour les Spätzli, écrouter le pain et le détailler en menus dés. Faire tremper dans le lait. Pétrir le tout avec l'œuf et la farine en une pâte compacte. Incorporer la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.
2. Porter un grand volume d'eau à ébullition, saler. Prélever des portions de pâte à l'aide d'une cuillère à café, les déposer dans l'eau. Dès que les spätzli remontent à la surface, les retirer avec une écumoire et les rafraichir à l'eau glacée. Au moment de les servir, les faire dorer dans un peu d'huile.
3. Rincer les médaillons de lotte à l'eau froide, puis les éponger. Saler et poivrer. Les saisir dans une poêle antiadhésive. Les garder au chaud dans du papier d'aluminium.
4. Dans une poêle, faire sauter les tomates cerise dans un peu d'huile d'olive. Y presser l'ail. Assaisonner.

Février 2014. Sottas – Légeret – Blanc – Perrin - Baumann