

Spaetzle épicées au fromage

durée totale **27 min.** 10 min. temps de préparation 17 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les spaetzle :

1,6 kg de spaetzle prêtes à l'emploi provenant du réfrigérateur du supermarché (poids cuit : 1,8 kg)

Pour la sauce au fromage :

160 g d'oignon coupé en lamelles

20 g d'ail haché

240 g de champignons shiitake coupés en lamelles

160 g de beurre clarifié

80 g de farine de blé type 405

1,2 litre de lait entier

120 ml Teriyaki Marinade Kikkoman

240 g de cheddar râpé

40 g de sambal oelek

En plus :

10 g d'oignons frits

5 g de ciboulette hachée

PRÉPARATION

Étape 1

Faire cuire les spaetzles selon les instructions figurant sur l'emballage et les garder au chaud.

Étape 2

Faire revenir l'oignon, l'ail et les champignons dans du beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Passez au tamis et récupérer le beurre. Remettre le beurre dans la casserole et incorporer la farine. Incorporer le lait froid à feu moyen et porter à ébullition en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Incorporer la marinade Teriyaki Kikkoman, le fromage et le sambal oelek et laisser mijoter pendant 5 minutes à feu doux.

Étape 3

Servir les spaetzles dans des assiettes creuses, napper de sauce et garnir d'oignons frits et de ciboulette.