

Spätzle au fromage frais,

épinards et pleurotes

Une version rapporte que les inventeurs du plat sont les charbonniers italiens (*carbonari*) qui passaient le plus clair de leur temps dans les forêts des Apennins à fabriquer du charbon de bois et auraient mis au point un plat de pâtes unique et roboratif avec les produits les plus facilement disponibles en montagne : des œufs, du lard et du fromage. Pour ce plat végétarien je remplace le lard par des pleurotes.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1000 g spätzle
500 g de pleurotes
200 g épinards frais
50 g parmesan rapé
2 oignon jaune
1 c. à s. vinaigre
balsamique
huile d'olive
sel et poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Pelez les oignons et émincez-les finement. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Equeutez les épinards.
- Pendant ce temps, faites chauffer une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les oignons. Lorsqu'ils commencent à devenir fondants, ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et mélangez bien. Ajoutez les champignons et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Ajoutez les épinards, salez et poivrez généreusement et laissez cuire encore 2 minutes en remuant.
- Ajoutez la crème épaisse et le parmesan râpé. Egouttez rapidement les pâtes puis ajoutez-les dans la sauce et mélangez bien pour enrober, rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

