



ESCALOPE DE CHEVREUIL, SPÄTZLI ET CHOU ROUGE



2 pers.



20 min.



495 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

350g. de chou rouge / 200g. d'escalopes de chevreaux / 250g. de spätzli

FOND DE PLACARD

Vinaigre balsamique blanc / Beurre / Sucre / Sel / Huile

Chou rouge. Couper le chou rouge en 2, puis retirer le pied de ce dernier. Couper ensuite le chou en fines lamelles.

Cuisson chou rouge. Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole et ajouter les lamelles de chou rouge. Remuer quelques instants, puis ajouter 1/2 cc. de sel et 2cc. de sucre. Mélanger et cuire à couvert pendant une dizaine de minutes à feu moyen. Une fois le chou cuit, ajouter un peu de vinaigre balsamique blanc.

Spätzli. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle et faire dorer les spätzli. Saler.

Escalopes de chevreuil. Verser un peu d'huile dans une poêle et cuire les escalopes de chevreuil.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.