ESPACE PREPARATION

Recette Fromage "SPAETZLE" (Fromage aux nouilles d'oeuf)



Recette

Faire bouillir l'eau en quantité suffisante dans un grand pot. Dans un bol, mélanger le sel, la farine, les oeufs et l'eau. Mélanger avec une cuillère jusqu'à former une pâte épaisse mais fluide. Remuer jusqu'à ce que la pâte devienne brillante et se sépare du bol. Couper les oignons, mélanger à la farine et faire frire dans le beurre chaud jusqu'à obtenir une couleur brun doré. Retirer du beurre et placez-les dans une serviette en papier. Raper la pâte directement dans l'eau bouillante. Dès que les nouilles montent à la surface et flottent retirez les sous l'eau au moyen d'une écumoire. Laisser l'eau s'écouler des nouilles et les mélanger avec le fromage rapé dans un bol. Ajouter les oignons et la ciboulette, le poivre pour le goût.

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de farine.

1 ts sel.

6 oeufs.

100 ml d'eau tiède.

6 petits oignons.

10 g de beurre.

150 g de fromage emmental rapé.

150 g de gruyère rapé.

1 pincée de poivre, de terrain.

1 botte de ciboulette







ETAGÈRE À ÉPICES CHROMÉE

Niveaux	Largeur	Profondeur	Hauteur	Ref	3
3	244	66	404	73.40	1
6	390	66	404	73.41	1

PREPARATION-ECLAIRAGE



Lorsque vous préparez vos petits plats ou utilisez des outils tranchants et appareils électriques, il est important d'avoir des éclairages efficaces.

L'éclairage doit-être équilibré, sans ombre et de couleur neutre.

Notre programme A 8-2 vous ouvre un choix alliant élégance, beauté y compris les LED pour tablettes en verre.



A 8-2









LED encastré



Bloc LED triangulaire



Illumination de tablette



Eclairage de tablette en verre