



Tarte flambée ricotta courge anchois

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

1 Flamm'Kit Traiteur Schneider
1 morceau de courge
sel, poivre, piment et origan
huile d'olive
2 cuillères à soupe de ricotta
6 anchois

PRÉPARATION

1. Avant toute chose, il faut bien préparer la courge, en la nettoyant sous l'eau puis en la coupant en fines tranches pour faciliter la cuisson et la dégustation.
2. Déposer ces fines tranches de courge dans un plat allant au four, les arroser d'un peu d'huile d'olive, puis saler, poivrer. Pour ajouter du relief aux saveurs, vous pouvez rajouter un peu d'origan et de piment, si vous le souhaitez.
3. Laisser cuire pendant 10 minutes dans le four à 200°. Réserver.
4. Sortir un fond de tarte issu de votre Flamm'Kit, et le poser sur du papier sulfurisé.
5. Mélanger la dose crème/fromage blanc issu de votre Flamm'Kit avec la ricotta. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Étaler ce mélange sur le fond de votre **tarte flambée**.
7. Ensuite, il faut répartir les tranches de courge rôtie et déposer par-dessus les anchois.
8. Cuire votre Flammekueche dans le four à 250° pendant 5/6 minutes.

Bon Appétit !

Il n'y a plus qu'à vous souhaiter un (très) bon apéro avec cette recette de tarte flambée originale et particulièrement savoureuse !

Manue Bartolini

Site web

Page Facebook