



Flamm'kit de carnaval

INGRÉDIENTS

Pour 2 Tartes flambées

1 kit à tarte flambée Flamm'kit
Bonbons au chocolat colorés : une grosse poignée
Pomme : 1
Poire : 1
Sucre en poudre : 1 cuillère à soupe
Cannelle

PRÉPARATION

1. Mélanger le sucre, la cannelle et la préparation crème et fromage blanc du Flamm'kit. Mettre plus ou moins de cannelle selon votre goût.
2. Laver et sécher la pomme et la poire. Couper la pomme en lamelles et prélever 3 lamelles dans la poire.
3. Préchauffer le four à 250°.
4. Placer chaque fond de tarte sur une feuille de papier sulfurisé. Garnir chaque fond avec la préparation crème et fromage blanc fournie dans le **kit à tarte flambée**.
5. Placer le fond de tarte flambée dans le sens de la hauteur.
6. Disposer des lamelles de pomme pour former les cheveux du bonhomme.
7. Disposer une lamelle de poire de part et d'autre de la tête pour former les oreilles du bonhomme.
8. Disposer la dernière lamelle de poire au bas du visage pour former la bouche.
9. Placer la grille dans le bas du four et enfourner les tartes flambées pour 6 minutes. Les Flammekueche sont prêtes lorsque les bords commencent à brunir.
10. A la sortie du four, disposer les bonbons au chocolat colorés pour former les yeux.

Bon Appétit !

Servir aussitôt sans laisser refroidir.

Manue Bartolini

Site web

Page Facebook