



Flammekueche sucrée salée

INGRÉDIENTS

Pour 4 flammekueche

Fonds pour flammekueche Traiteur
Schneider : 1 paquet de 4 fonds
Garniture tarte flambée : 500 g
Truite fumée : 4 tranches
Ananas frais : 1/2
Fenouil : 2 petits
Bûche de chèvre : 1

PRÉPARATION

1. Enlevez la peau et l'œil central de l'ananas et couper 2 belles tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Couper les tranches en cubes.
2. Couper les tranches de truites fumée en lanières.
3. Nettoyer le fenouil puis couper de très fines tranches à l'aide d'une mandoline.
4. Couper 8 rondelles de chèvre d'environ 1 cm d'épaisseur puis couper les en petits cubes.
5. Préchauffer le four à 250°.
6. Déposer chaque fond de tarte flambée sur du papier sulfurisé.
7. Disposer harmonieusement la garniture fromage blanc sur les fonds de tarte et déposer dessus les tranches de fenouil, puis la truite fumée, les cubes d'ananas et de chèvre.
8. Enfourner chaque fond de tarte sur sa feuille de papier sulfurisé pour 6 minutes sur une grille placée en position basse du four. La tarte **flambée** est cuite quand les bords commencent à brunir.

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !