



Flammekueche aux pommes, kiwis, bluets

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- Garniture pour Flammekueche : 2 cuillères à soupe
- Pommes "grises du Canada" : 2
- Kiwi : 1
- Bluets ou myrtilles
- Sucre : 2 cuillères à café
- Cannelle : 1/2 cuillère à café

PRÉPARATION

1. Éplucher et couper les pommes en très fines lamelles.
2. Faire de même avec le kiwi.
3. Préparer dans un petit récipient le mélange sucre/cannelle.
4. Préchauffer le four à 250°.
5. Déposer la garniture sur le fond de tarte flambée. Si vous n'en avez pas, mettez un mélange de crème et de fromage blanc.
6. Répartir les fruits et saupoudrer avec le mélange sucre/cannelle.
7. Enfourner 7 minutes environ.
8. À déguster tiède

Bon Appétit !