



Tarte flambée au magret de canard de canard

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Fond de tarte flambée ovale bio
- Garniture tarte flambée : 2 cuillères à soupe
- Échalote : 1
- Magret de canard : 8 tranches
- Copeaux de parmesan
- Roquette
- Poivre
- Piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Disposer le fond de tarte flambée sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
3. Ajouter l'échalote et les tranches de magret de canard.
4. Poivrer et ajouter du piment d'Espelette
5. Enfourner pour 7 minutes et saupoudrer de copeaux de parmesan et de roquette.

Emilie (L'Alsacienne)

Instagram

Bon Appétit !