



Flammekueche de saison à l'ail des ours

INGRÉDIENTS

Pour 4 tartes flambées

- Fonds de tarte flambées : 4
- Garniture pour Flammekueche : 1 seau de 500g
- Allumettes de lardons fumés : 2 paquets de 200 gr
- Fonds d'artichauts : 1 bocal (2 par tarte)
- Ail des ours : 10 feuilles

PRÉPARATION

1. Incorporer 4 cuillères à café de pesto d'ail des ours avec la préparation de fromage blanc.
2. Étaler le mélange sur les **fonds de tartes**.
3. Parsemer les fonds d'artichauts coupés en lamelles et les lardons.
4. Couper des feuilles d'ail des ours.
5. Déposer les sur les tartes flambées garnies.
6. Préchauffer le four à 250°.
7. Enfourner pour 7 minutes environ.

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !