



Flammekueche choucroute / cumin

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

Flamm'kit : 1
Choucroute cuite : 50 g
Lardons fumés : 50 g
Graines de cumin

PRÉPARATION

1. Faire griller à sec les graines de cumin pendant quelques secondes. Réserver.
2. Faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse dans une poêle. Réserver.
3. Dans la même poêle et après l'avoir vidée, faire revenir la choucroute en séparant les fils et sans ajouter de matière grasse.
4. Étaler la garniture crème sur les fonds de tarte et le faire cuire à 250 ° au four pendant 6 minutes.
5. A la sortie du four, disposer sur les fonds de tarte les lardons grillés et la choucroute fil par fil.

Déguster aussitôt.

Voir la recette en vidéo

Bon Appétit !

Nicolas Rieffel et son invitée Madame Mobs

Page Facebook

Compte instagram