



Flammekueche aux figues, gorgonzola et jambon

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes ou pour un apéro original

Flamm'kit : 1
Figues : 5
Jambon Serrano : 2 tranches
Gorgonzola : 60 g

PRÉPARATION

1. Laver et sécher les figues puis les couper en fines tranches.
2. Émietter le gorgonzola en petits cubes. Émincer le jambon en fines lamelles.
3. Préchauffer le four à 250°.
4. Placer chaque **fond de tarte** sur une feuille de papier sulfurisé. Garnir chaque fond avec la préparation crème et fromage blanc fournie dans le Flamm'kit.
5. Disposer ensuite les tranches de figues sur la crème, puis parsemer de dés de gorgonzola et de lamelles de jambon.
6. Placer la grille dans le bas du four et enfourner les tartes flambées pour 6 minutes. Les Flammekueche sont prêtes lorsque les bords commencent à brunir.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine
Site Web
Page Facebook