



Flammekueche choucroute munster

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Flamm'kit pour tarte flambée : 1
Choucroute d'Alsace : 60 g
Lardons : 50 g
Munster fermier : 1/2
Cumin

PRÉPARATION

1. Coupez le Munster en tranches.
2. Laver la choucroute et la laisser égoutter.
3. Préchauffer le four à 250°.
4. Déposer chaque fond de tarte sur une feuille de papier sulfurisé.
5. Étaler la mélange garniture crème sur les fonds.
6. Déposer par dessus la choucroute, les lardons et les tranches de Munster.
7. Ajouter un peu de cumin.
8. Enfourner le **flammekueche** à 250° sur la grille du four placée en position basse pour 6 minutes.

Céline Schnell
Site Web
Page Facebook

Bon Appétit !