



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 - Etaler 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