



## Flammekueche truite fumée / poireau

### INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

Flamm'kit : 1  
Filet de truite fumée : 1  
Poireau : 1  
Pomme granny smith : 1  
Aneth frais : 1 bouquet  
Fromage de chèvre frais : 1  
Beurre : 1 noisette

### PRÉPARATION

- 1 - Laver, sécher et ciseler finement l'aneth.
- 2 - Nettoyer le poireau.
- 3 - Mélanger la crème, le fromage de chèvre et quelques brins d'aneth ciselés selon votre goût.
- 4 - Détailler le poireau en fines lamelles et les faire revenir quelques minutes à la poêle dans un peu de beurre pour qu'il soit fondant.
- 5 - Râper la pomme entière en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- 6 - Étaler finement le mélange crème / fromage de chèvre / aneth sur les fonds de tarte.
- 7 - Faire cuire les fonds au four à 250° pendant 6 minutes.
- 8 - Pendant la cuisson, couper la truite en dés.
- 9 - A la sortie du four, ajouter sur les fonds de tarte les dés de truite fumée, les tranches de pomme, le poireau et quelques brins d'aneth.  
Déguster aussitôt.

Voir la recette en vidéo

*Bon Appétit !*

**Nicolas Rieffel et son invitée Marlyse Riegenstiehl**

Page Facebook

Compte instagram