

Mini Flammekueche

DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

Humm !

Inratable

EXQUIS



Mini
Flammekueche

Étalez votre rouleau de pâte feuilletée et découpez des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Déposez-les sur du papier sulfurisé. Épluchez et émincez les échalions. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre.

Étalez la préparation sur les disques de pâtes. Mettez quelques allumettes de lardons sur les cercles, ainsi que quelques morceaux d'échalion. Saupoudrez d'un peu de thym et enfournez 15 minutes à 190°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 rouleau de pâte feuilletée

3 càs de crème fraîche épaisse

3 càs de fromage à la crème

1 échalion

1 barquette d'allumettes de lardons fumes

Thym

Sel

Poivre

